

POULETTAPAS (FÜR 4 PERSONEN)



ZUTATEN:

4	Pouletbrustfilets
1	Zehe Knoblauch, fein gehackt
	Pfeffer, Salz
2	Zweige Rosmarinn
2	Zweige Bund frischer Thymian
	Olivenöl
4	kleine Salbeiblätter oder 15 grosse Blätter (dann der Länge nach halbieren)
8	Oliven, grün, ohne Stein

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Hilfsmittel: Weber Doppelspiesse, Zahnstocher

Grillzeit: 15 Minuten

Grillmethode: Direkt

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Marinierzeit: 10 - 20 Minuten

ZUBEREITUNG:

Thymianblätter und Rosmarin fein hacken und in eine Schüssel mit Olivenöl geben. Gehackten Knoblauch hinzugeben und gut verrühren. Die Pouletbrustfilets in schmale Streifen (ca. 8-10 cm Länge, 1,5 cm Dicke) schneiden, salzen und nur leicht pfeffern. Die Pouletstücke in die Ölmarinade geben. Darauf achten, dass die Pouletstücke die Kräuter und den Knoblauch aufnehmen. Dann Pouletstücke entnehmen, etwas abtropfen lassen. Der Länge nach mit einem Salbeiblatt in der Mitte falten.

Anschliessend auf die Doppelspiesse stecken. Pouletstücke in der Mitte teilen, mit je 1 Olive auf einen Zahnstocher spessen.