

## Hähnchenbrust "alla diavola"

### Zutaten (4 Personen):

- *MARINADE:*
- 3 TL "rische's Reise ans Mittelmeer"
- 1 rote Chilischote, fein gehackt
- 4 Knoblauchzehen, fein gehackt
- Abrieb und Saft von 1/2 Bio-Zitrone
- 2 TL Salz
- 8 EL Olivenöl
- *FLEISCH:*
- 4 Hähnchenbrustfilets (à ca. 200 g)
- *GEMÜSE:*
- 300 g Cocktailtomaten

### Zubereitung:

- Alle Marinadezutaten in einer Schüssel mischen.
- Hähnchenbrustfilets waschen, trocken tupfen, halbieren, in die Marinade geben und rundum damit bestreichen/einreiben.
- Hähnchen in der Würzmischung ca. 2 Std. abgedeckt im Kühlschrank marinieren.
- Backofen vorheizen auf 180°C Umluft.
- Cocktailtomaten waschen.
- Hähnchenbrustfilets in eine ofenfeste Form legen, Cocktailtomaten drumherum legen, alles mit der restlichen Würzmarinade begießen und im vorgeheizten Ofen ca. 20 Min. braten, bis das Fleisch gar ist.
- Zum Schluss den Grill zuschalten und die Hähnchenfilets bräunen.

TIPP: Dazu passen Rosmarinkartoffeln oder Weißbrot.