

# Balsamico-Maishähnchenbrust



mit grünem Spargel und Frühlingskartoffeln

## Zutaten für 4 Personen:

- 4 Maishähnchenbrüste
- 12 Stangen grüner Spargel
- 2 EL Aceto Balsamico di Modena
- 3 EL Olivenöl
- 1 EL Honig
- 1 TL Dijon Senf
- 2 Knoblauchzehen
- 5-6 Zweige Thymian
- 1 Kugel Mozzarella
- Pfeffer, Salz
- Frühlingskartoffeln



## Zubereitung:

Die holzigen Enden des grünen Spargels abschneiden. Den Spargel in Salzwasser ca. 5 Minuten kochen lassen, bis er weich wird.

Für die Marinade den Knoblauch pressen und mit dem Olivenöl, Senf, Aceto Balsamico di Modena und Honig verrühren. Thymianblättchen hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Hähnchenbrüste in die Marinade geben und ca. 4 Stunden ziehen lassen.

Die Hähnchenbrüste längs vorsichtig aufschneiden und aufklappen. Mozzarella in dünne Scheiben schneiden. Hähnchenbrüste mit je 3 Stangen Spargel und 2-3 dünnen Scheiben Mozzarella belegen und zusammenklappen. Mit Zahnstochern befestigen.

Hähnchenbrüste bei direkter Hitze ca. 2-3 Minuten von jeder Seite goldbraun grillen und bei indirekter Hitze nachgaren lassen, bis eine Kerntemperatur von 72-75°C erreicht ist.

Lecker dazu passen knusprige Frühlingskartoffeln, die man einfach mit Olivenöl, Pfeffer und Salz und frischen Kräutern wie Rosmarin oder Thymian würzt und für 40 Minuten in den heißen Ofen schiebt.

*© Alexandra Szonn*

*Flavoured with Love [www.flavouredwithlove.com](http://www.flavouredwithlove.com)*