Hähnchen-Grillplatte mit Honig-Rosmarin-Kartoffeln

Zeit gesamt 45min

Zubereitungszeit 30min

Schwierigkeit Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

kleine Kartoffeln, vorw. festk.	1 kg
Salz	
Hähnchenwürzsalz	3 TL
Hähnchen Grillplatte	800 g
Minigurken	2 St.
Cherrytomaten	250 g
Rosmarin, frisch	5 g
Knoblauchzehen	1 St.
Olivenöl	5 EL
Balsamicoessig, hell	3 EL
Pfeffer, schwarz	
Honig	2.5 EL
Salat-Mix	150 g

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, mittlerer Topf mit Deckel, Sieb, Grill

1. Kartoffeln waschen und in einem Topf mit Salzwasser bedeckt aufkochen. Zugedeckt auf mittlerer Stufe ca. 15 Min. kochen lassen.

2. Hähnchenstücke in eine große Schüssel geben, mit Hähnchenwürzssalz bestreuen gut vermischen. Grill anheizen und Hähnchenstücke auf dem heißen Grill ca. 30-35 Min. unter mehrmaligem Wenden goldbraun grillen.

3. Inzwischen Gurken waschen und in dünne Scheiben schneiden. Cherrytomaten waschen und halbieren. Rosmarin waschen, trocken schütteln und Nadeln von den Stielen streifen. Knoblauch schälen und fein hacken.

4. In einer Schüssel 3 EL Olivenöl mit Balsamicoessig, Salz, Pfeffer und 1 TL Honig vermengen. Dressing abschmecken. Kurz vor dem Servieren Gurken, Tomaten und Salat mit dem Dressing vermengen.

5. Kartoffeln abgießen und abtropfen lassen. Nach Belieben halbieren und in einer Schüssel mit 2 EL Honig, 2 EL Olivenöl, Knoblauch, Rosmarin, Salz und Pfeffer marinieren. Zum Grillen nach Belieben in Alufolie packen oder in eine Grillschale geben. Kartoffeln am Rand des Grills ebenfalls ca. 5 Min. grillen.

6. Hähnchen-Grillplatte mit Honig-Rosmarin-Kartoffeln auf Teller anrichten und mit Salat servieren.

Guten Appetit!

Tipp:
Alternativ kannst du die Hähnchen-Grillplatte auch im Ofen zubereiten. Hierfür im vorgeheizten Backofen ca. 30-35 Min. bei 180 °C (Umluft) backen.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	665 kcal
Kohlenhydrate	54 g
Eiweiß	42 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	32 g