



CALIFORNIA GRILLED CHICKEN

Zutaten:

4 Hähnchenschnitzel natur
Èpice Volaille von Gourmet Flamand
150ml Balsamico Essig
2 Esslöffel Olivenöl
3 Knoblauchzehen
4 Esslöffel Honig
1 Esslöffel Italienische Kräuter von Gourmet Flamand
2 Avocados
2 Tomaten
1 Kugel Mozzarella
Einige Blätter frisches Basilikum
Crema di Balsamico
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Hähnchenschnitzel mit Èpice Vollaille einreiben. Mit Balsamico, Olivenöl, den gepressten Knoblauchzehen sowie dem Honig und den italienischen Kräutern eine Marinade herstellen. Die Hähnchenschnitzel für ca. 30 Minuten in der Flüssigkeit marinieren lassen. Währenddessen die Tomaten und die Mozzarella-Kugel in Scheiben schneiden. Die Avocados längst bis zum Kern einschneiden und die eine Hälfte vorsichtig abheben. Mit einem Messer in den Kern schlagen und ihn dann sehr vorsichtig herausnehmen. Mit einem Esslöffel das Fruchtfleisch im Ganzen aus der Schale nehmen und in Scheiben schneiden.

Die Hähnchenschnitzel aus der Marinade nehmen und im Backofengrill von jeder Seite ca. 8 Minuten grillen. Wieder herausnehmen und in eine Auflaufform legen. Auf jedes Schnitzel zunächst den Käse direkt auflegen, dann die Avocadoscheibe und zum Schluss die Tomatenscheibe. Alles jetzt für ca. 20 Minuten bei 200°C Ober-/Unterhitze im Backofen überbacken. Kurz vor dem Servieren mit etwas Crema di Balsamico verzieren und noch ein oder zwei Blätter Basilikum oben auflegen. Dazu passen z. B. Wedges mit Gourmet Flamand-Pommesgewürz.