

Hähnchen mit Grillkäse

Für 2 Personen:

100 g vollreife Eiertomaten	50 g Parmaschinken (Scheiben)	$\frac{1}{2}$ gelbe Paprikaschote
300 g Hähnchenbrustfilet	100 g Grillkäse	Salz, Pfeffer
1 TL Olivenöl	$\frac{1}{2}$ TL Zucker	1 EL weißer Balsamico-Essig

Den Backofen bei Grillfunktion auf höchster Stufe vorheizen.

Eiertomaten in sprudelnd kochendem Salzwasser kurz blanchieren und in kaltem Wasser abschrecken. Dann die Haut abziehen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. • Parmaschinken klein schneiden und in einer ofenfesten Pfanne im heißen Olivenöl anbraten.

Inzwischen Paprikaschote putzen, klein würfeln und mit anbraten.

Tomatenwürfel dazugeben und kurz anbraten. Mit Zucker bestreuen und bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren karamellisieren.

Balsamico-Essig darüber träufeln, mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Pfanne vom Herd nehmen.

Hähnchenbrustfilet und Grillkäse in walnussgroße Stücke schneiden und abwechselnd auf zwei Spieße stecken. Rundum mit Salz und Pfeffer würzen, dann auf den Parma-Sugo legen, die Pfanne in den vorgeheizten Backofen stellen und 20 Minuten grillen, dabei nach der Hälfte der Grillzeit die Spieße einmal wenden.

Herausnehmen, die Spieße mit dem Parma-Sugo auf zwei Tellern anrichten und servieren.

Christian Henze am 09. August 2019