

# Grillhähnchen mit Röstgemüse-Salat

## **Für 4 Personen:**

### **Für das Hähnchen:**

1 großes Hähnchen	2 EL Grillgewürz	1 EL Paprikapulver
2 EL Öl	Salz, Pfeffer	Küchengarn

### **Für das Gemüse:**

1 Zucchini	1 Bund Frühlingszwiebeln	$\frac{1}{2}$ Brokkoli
2 Möhren	150 g Cocktailtomaten	1 EL Öl

### **Für die Vinaigrette:**

1 Bund Petersilie	1 Bund Koriander	1 Chili
1 Knoblauchzehe	5 EL Olivenöl	3 EL Balsamico, hell
$\frac{1}{2}$ Zitrone	1 EL Zucker	Salz, Pfeffer

Die Flügel des Hähnchens mit Küchengarn nach hinten binden.

Das Hähnchen auf den Grill-Geflügelbräter setzen.

Paprikapulver, Grillgewürz, Pfeffer und Salz mit dem Öl in einer Schüssel verrühren. Anschließend das Hähnchen damit bestreichen.

Die Haut mit einem Spieß oder spitzen Messer an einigen Stellen einstechen, damit sie beim Grillen nicht aufplatzt.

Den Grill auf 200 Grad vorheizen. Den Bräter auf den Grill setzen und das Hähnchen 50 bis 60 Minuten knusprig garen.

In der Zwischenzeit Möhren schälen und in mundgerechte Stücke schneiden, sowie die Zucchini in Scheiben schneiden und den Brokkoli in Röschen zerteilen. Die Frühlingszwiebeln waschen und in grobe Stücke schneiden. Alles in eine Schüssel geben und die Cocktailtomaten im Ganzen dazu geben.

Einen Schuss Öl dazu und gut durchmischen.

Das Gemüse ca. 15 bis 20 Minuten vor dem Ende der Garzeit des Hähnchens in die Schale des Geflügelbräters geben und zusammen mit dem Hähnchen grillen. Das Gemüse ab und zu umrühren.

Für das Dressing den Koriander, Petersilie und Knoblauch fein hacken und in eine Schüssel geben. Olivenöl, Saft einer halben Zitrone, Balsamico, Salz und Pfeffer dazugeben. Die Chili entkernen und klein gehackt zum Dressing geben.

Alles gut verrühren.

Zum Schluss das Dressing über das Gemüse geben und gut vermengen. Die gewünschten Teile des Grillhähnchens abtrennen und mit dem Grillgemüse servieren.

Björn Freitag am 13. September 2021