



# Hähnchenbrustfilet mit Pesto Rosso-Joghurt-Marinade

Gegrillte Hähnchenbrustfilets mit einer fruchtig-frischen Marinade

Leicht 4 Portionen 90 min.



Eine Geschmacksexplosion: Die Pesto-Rosso-Marinade mit duftendem Basilikum verleiht der Hähnchenbrust viel Aroma. Die perfekte Sommer-Marinade für italienische Hähnchenbrustfilets. Auf dem Grill ist sie dann im Handumdrehen fertig. Perfetto!

## Zutaten

4 Hähnchenbrustfilets  
50 g Naturjoghurt  
½ Glas ORO di Parma Pesto Rosso  
1 ½ Zweige Basilikum  
Cayennepfeffer und grobes Meersalz

## Schritt 1: Die Vorbereitung

Zutaten: Hähnchenbrustfilets

Wasche zuerst die Hähnchenbrustfilets unter kaltem Wasser ab und tupfe sie anschließend trocken. Dann kannst du sie in eine flache Schale legen und erstmal beiseite stellen.

## **Schritt 2: Die Marinade**

Zutaten: Joghurt, Pesto Rosso, Basilikumblätter, Salz, Pfeffer, Hähnchenbrustfilets

---

Für die Marinade verrührst du den Joghurt mit dem Pesto Rosso. Die Basilikumblätter waschen und in kleine Stücke zupfen. Dann zu der Joghurt-Pesto-Mischung hinzugeben. Nach Geschmack salzen und pfeffern und die Masse gründlich durchmischen. Bestreiche die Hähnchenbrustfilets in der flachen Schale von beiden Seiten mit der Pesto Rosso-Joghurt-Marinade und lass sie dann zugedeckt im Kühlschrank ziehen. Helles Fleisch nimmt Aromen schneller auf als dunkles und ist in 1–2 Stunden fertig für den Grill.

## **Schritt 3: Die Hähnchenbrustfilets**

Zutaten: Hähnchenbrustfilets

---

Grille die marinierten Hähnchenbrustfilets von beiden Seiten für insgesamt 8–10 Minuten.

## **Schritt 4: Das Finale**

Zutaten: Basilikum

---

Nimm die marinierten Hähnchenbrustfilets vom Grill oder gegebenenfalls aus der Pfanne. Serviere sie heiß und garniere die herrlich duftenden Filets mit frischem Basilikum. Zu diesem Gericht passt unser leckeres Tomaten-Focaccia. Buon Appetito!

**Verwendete Produkte:**



Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:  
[www.rodiparma.de/italienische-rezepte](http://www.rodiparma.de/italienische-rezepte)