



# Hähnchentapas

## (Für 4 Personen)

### Zutaten:

- 4 **Hähnchenbrustfilets**
- 1 Zehe Knoblauch, fein gehackt
- Pfeffer, Salz
- 2 Zweige Rosmarin
- 2 Zweige Bund frischer Thymian
- Olivenöl
- 4 kleine Salbeiblätter oder 15 große Blätter  
(dann der Länge nach halbieren)
- 8 Oliven, grün, ohne Stein

**Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten**

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Grill: z.B. Weber Q 200 oder 300

Hilfsmittel: Weber Doppelspieße, Zahnstocher

Grillzeit: 15 Minuten

Grillmethode: Direkt

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Marinierzeit: 10 - 20 Minuten

### Zubereitung:

Thymianblätter und Rosmarin fein hacken und in eine Schüssel mit Olivenöl geben. Gehackten Knoblauch hinzugeben und gut verrühren. Die Hähnchenbrustfilets in schmale Streifen (ca. 8-10 cm Länge, 1,5 cm Dicke) schneiden, salzen und nur leicht pfeffern. Die Hähnchenstücke in die Ölmarinade geben. Darauf achten, dass die Hähnchenstücke die Kräuter und den Knoblauch aufnehmen. Dann Hähnchenstücke entnehmen, etwas abtropfen lassen. Der Länge nach mit einem Salbeiblatt in der Mitte falten.

Anschließend auf die Doppelspieße stecken. Hähnchenstücke in der Mitte teilen, mit je 1 Olive auf einen Zahnstocher spießen.