Zutaten für 4 Personen

Hähnchenbrustfilet mit Honig und Salbei



4 Hähnchenbrustfilets	in Form schneiden, waschen, trocken tupfen und in eine feuerfeste Form legen. Beide Seiten mit
Salz und Pfeffer	würzen. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2 ½ EL Honig	
5 EL Olivenöl	
2 TL Paprikapulver edelsüß	und
½ TL Paprikapulver rosenscharf	gut miteinander vermischen.
3 Knoblauchzehen	schälen und in feine Scheiben schneiden.
20 Salbeiblätter	waschen, trockentupfen und kurz mit der Hand zusammendrücken. Die Hähnchenbrustfilets mit der Honig-Öl-Paprika-Mischung beidseitig einpinseln, den Salbei und die Knoblauchscheiben darauf verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 25 - 30 Minuten garen lassen.

Dazu passt ganz ausgezeichnet ein Salbei-Risotto oder Ofengemüse.

