

# Gegrillte Hühnerbrust mit Couscous

Das Rezept für die gegrillte Hühnerbrust mit Couscous ist ein köstliches Gericht für den nächsten Grillabend.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 40 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 60 min



## Zutaten

4 Stk.	Hühnerfilet
250 g	<a href="#">Couscous</a>
250 g	Gemüsebrühe
250 g	Cocktailtomaten
1 Stk.	Rote Zwiebel
1 Stk.	Zitrone
1 Handvoll	Petersilie
3 EL	natives Olivenöl extra
1 TL	<a href="#">Senf</a>
1 TL	<a href="#">Honig</a>
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>

## Zubereitung

1. Zuerst den **Couscous-Salat** vorbereiten. Dazu übergießt den Couscous mit heißer Gemüsebrühe übergießen und quellen lassen, bis die Flüssigkeit vollständig aufgesogen ist.
2. Währenddessen die Tomaten halbieren und die Petersilie klein zerhacken. Die Hälfte der Zitrone auspressen, den Rest in Spalten schneiden. Jetzt den fertigen Couscous mit dem vorbereiteten Gemüse vermengen. Mit Zitronensaft und 3 Esslöffel Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Für die **gegrillte Hühnerbrust** 2 Esslöffel Olivenöl, Honig und Senf zu einer Marinade verrühren und das Fleisch damit bestreichen. In eine Grilltasse legen und beidseitig auf dem

vorgeheizten Grill scharf anbraten. Anschließend am Rand vom Grill platzieren und bei indirekter Hitze mindestens 10 Minuten weiter grillen. Das Fleisch sollte auf Fingerdruck nicht mehr nachgeben.

4. Die Hühnerbrüste anrichten und im Couscous-Salat einbetten, mit Zitronenspalten garnieren.

[hier bestellen](#)

Weber Classic Kettle  
Holzkohlegrill 47 cm



## Tipp

Der Couscous-Salat schmeckt sowohl warm als auch kalt und ist eine köstliche Beilage zum gegrillten Hühnchen. Guten Appetit!