Hühnerbrust Diavolo

Der Name ist bei diesem Rezept Programm: knusprige Hühnerbrust Diavolo mit scharfem Cayennepfeffer.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

450 g	Hühnerbrüste
1 TL	Cayennepfeffer
1 Prise	Muskatnuss
1 Messerspitze	Zimt
4 Stk.	Knoblauchzehe
2 Zweige	Rosmarin
4 EL	Olivenöl
2 EL	Hühnersuppe
1 Prise	Meersalz

Zubereitung

1. Die **Hühnerbrust Diavolo** ist ein Gericht für Fans des scharfen Geschmacks. Die Marinade besteht aus Meeressalz, Olivenöl, Cayennepfeffer sowie etwas Zimt und Muskatnuss.

2. Diese Marinade gleichmäßig auf jede Seite der Hühnerbrust streichen und die Hautseite nach unten in eine erhitzte Pfanne legen. Den Herd auf mittlerer Hitze belassen, bis die untere Hautseite eine weiße Färbung aufzeigt.

3. Knoblauchzehen zerdrücken und mit Rosmarinzweigen darin mitbraten. Hühnerbrust auch von der anderen Seite circa 2 Minuten braten. Knoblauch und Rosmarin aus der Pfanne nehmen.

4. Hühnerbrüste vorsichtig herausheben und mittig zertrennen. Hühnersuppe zum Bratenrest geben und einkochen.

Tipp

Die Hühnerbrust Diavolo auf einen vorgewärmten Teller legen und mit der Sauce servieren. Zu diesem Gericht aromatischen Reis und Wok-Gemüse reichen.