Hühnerfilet mit Honig

Das Hühnerfilet mit Honig ist ein einfaches und schnelles Rezept. Das Fleisch mit der süßen Marinade wird deiner Familie bestimmt schmecken.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 20 min

Zutaten

800 g	Hühnerfilet
2 EL	Sonnenblumenöl
0.5 TL	Paprikapulver (scharf)
4 EL	Honig
	Salz
	Pfeffer (aus der Mühle)

Zubereitung

1. Die **Hühnerfilets** mit kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen.

2. Das Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch etwa 8 Minuten auf beiden Seiten anbraten.

3. Mit Paprikapulver würzen und den Honig auf die Filets verstreichen. Weitere 2 Minuten bei geringer Hitze weiter braten und abschließend salzen und pfeffern.

Tipp

Zum Hühnerfilet Blattsalate, Reis, Gemüse oder Erdäpfeln servieren.