



## Gegrillte Hähnchenbrust mit Dip

Zutaten (4 Portionen)

4 Hähnchenbrüste

Salz

2 EL Olivenöl,

1 TL Paprikapulver und

Abrieb einer Limette

2 Spitzpaprika

1 EL Olivenöl

250 g frischer Blattspinat

70 g Ricotta

Salz und Pfeffer

2 kleine Tomaten

Hähnchenbrüste

Spinat-Ricotta-Masse

½ Bund Petersilie,

1 Bund Schnittlauch

mehrmals quer ca. 1 cm einschneiden und mit würzen.

vermengen und die Hähnchenbrüste damit marinieren, kurz beiseitestellen.

vierteln, vom Kerngehäuse befreien, ca. 10 Minuten auf den Grill legen, danach die Haut entfernen, das Fruchtfleisch klein würfeln, in eine Schale geben.

in der Pfanne auf dem Grill erhitzen.

in die Pfanne, zusammenfallen lassen, dann hinzugeben, alles vermengen, mit würzen.

in Scheiben schneiden, diese in die Einschnitte der stecken,

auf die Hähnchenbrüste, diese bei 200 Grad C ca. 15 Minuten im indirekten Bereich grillen. Danach mit geriebenem Hartkäse bestreuen und nochmals ca. 10 Minuten grillen. Währenddessen

klein hacken bzw. in Röllchen schneiden und mit

der kleingewürfelten Spitzpaprika,  
250 g Quark,  
200 g Schmand  
Abrieb und Saft 1 Zitrone  
Salz und Pfeffer und einer  
Prise Cayennepfeffer

vermengen. Mit  
abschmecken.