

## Sherry-Hähnchenbrust

Für 4 Personen

Sherry-Marinade:

1 EL trockner Sherry

2 TL Aceto balsamico

3 EL Olivenöl

1/2 TL getrockneter Oregano

Alles miteinander verrühren

4 Hähnchenbrustfilets á etwa 150g

Salz

Pfeffer

Marinade zubereiten. Filets waschen und trocken tupfen. Wenn gewünscht etwas flach klopfen (ich mache es nicht). Das Fleisch salzen und pfeffern. Und in der Marinade einlegen und zugedeckt mindestens 15 Minuten kühl gestellt ziehen lassen.

Das Fleisch aus der Marinade nehmen. Etwa 10 Minuten grillen, zwischendurch wenden.

Schmeckt auch phantastisch mit mageren Schweinesteaks.