

Cola-Chili-Hähnchen mit Zuckerschoten



Zutaten

4 Hähnchenbrustfilets (à 250g)
2 Pack. Zuckerschoten
1 Dose Cola
Süße Chili-Sauce für Huhn
Alufolie

Hähnchenbrustfilet von Sehnen befreien und längs halbieren. Zuckerschoten waschen, putzen und auf eine 3-lagige Alufolie (30 x 30 Zentimeter) legen. Hähnchenbrust auf die Zuckerschoten geben. Cola und Chili-Sauce für Huhn im Verhältnis 2:1 mischen und über das Hähnchen gießen (ca. 100ml pro Portion). Alufolie fest verschließen. Auf dem Grill ca. 12 bis 15 Minuten garen.