



BBQ-Hähnchen Komplettgericht

Hähnchenbrust

Kartoffeln und

Zucchini

in ca. 5 mm dicke Scheiben, schneiden. Pro Portion 6 Scheiben.

Kartoffelscheiben

auf Backpapierbogen (darunter Alufolie), leicht überlappend auslegen, mit etwas

Salz und Pfeffer

würzen und mit

Olivenöl

beträufeln.

Zucchinischeiben

auf den Kartoffelscheiben auslegen, ebenfalls mit

Salz und Pfeffer

würzen und mit

Olivenöl

beträufeln.

Hähnchenbrust

Auf die Zucchini, würzen mit einem

Rub

z.B. Hot legs von „Klaus grillt“

In Halbringe geschnittene Zwiebel

(pro Portion $\frac{1}{2}$ Zwiebel) auf das Fleisch, danach

BBQ-Sauce

nach Wahl darüber.

Das Komplettpaket

in Backpapier und Alufolie sehr eng einwickeln und die Ränder umschlagen.

Bei 200 Grad Celsius in indirekter Hitze ca. 35 Minuten im geschlossenen Grill auflegen.