

# Canapés mit Pesto und gegrilltem Hähnchenfleisch



## Zutaten für vier Stück:

4 Scheiben Parisienne

4-6 TL Pesto

1 Fleischtomate

2 ausgelöste Hähnchen-  
oberschenkel

1-2 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer aus der Mühle

italienische Kräuter

geriebener Mozzarella oder ein  
anderer Reibekäse

## Besondere Hilfsmittel:

Grillpfanne

Gefrierbeutel

Alufolie

1. Die ausgelösten Hähnchenoberschenkel längs teilen, zwischen Folie aus Gefrierbeuteln plattieren. Mit Olivenöl einpinseln, leicht salzen und pfeffern, mit italienischen Kräutern bestreuen und etwas mehlieren.

2. Eine Grillpfanne gut vorheizen und die Hähnchenoberschenkel auf jeder Seite 3 Minuten grillieren. Nach dem Umdrehen die Hitze etwas zurücknehmen und die Pfanne mit Alufolie abdecken. Die fertig gegrillten Hähnchenoberschenkel in Alufolie 3 min ruhen lassen.

3. Die Parisienne-Scheiben mit Pesto bestreichen, mit sehr dünn geschnittenen Tomatenscheiben belegen und die Hähnchenoberschenkel auflegen. Mit Reibekäse bestreuen, etwas pfeffern.

4. Die belegten Brote im auf 200° vorgeheizten Ofen auf Backpapier 3-4 min überbacken.

## Hinweise:

Als Vorspeise serviert man ein Canapé pro Person in Verbindung mit einem kleinen Salat, als kleines Gericht zwei Stück pro Person.

## Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Vorspeisen, kleine Gerichte, Fleisch, Geflügel, Huhn, mediterran

Rezept und Foto: Walter  
Stand 21.03.2023