

## Erdnuss-Knusperfilet vom Huhn

(für 4 Personen)

### Zutaten

**4 Hähnchenbrustfilets  
(je 150-180g)**

**4 Biolimetten**

**2-3 EL Olivenöl**

**Salz/Pfeffer**

**4 Knoblauchzehen**

**2 EL Erdnussbutter**

**1 frische rote Chilischote**

### Zubereitung

**Backofen auf 180 Grad vorheizen.**

**Hähnchenfilets** rautenförmig (kreuzweise wie eine Schweinebraten) leicht

Von zwei **Limetten** die Schale abreiben, etwa je ½ TL pro Hähnchenbrust als Deko zur Seite stellen.

Hähnchenbrust mit Olivenöl und dem Schalenabrieb der Limette einreiben, mit **Salz** und **Pfeffer** würzen.

**Knoblauch** schälen und fein hacken oder in eine Schüssel pressen.

Saft von **drei Limetten** dazupressen.

Erdnussbutter unterrühren und ggf. mit etwas Wasser verdünnen. Es soll eine weiche und geschmeidige Creme entstehen.

**Auf dem Herd eine beschichtete Pfanne erhitzen  
Und das Hühnchen mit der eingeritzten Seite  
nach unten in der Pfanne anbraten.**

Währenddessen die **Chilischote** waschen, der Länge nach halbieren und entkernen. Dann in feine Streifchen (Halbe Ringe) schneiden. In die Erdnusscreme mit einrühren.

Dann das Hähnchenfilet in der Pfanne wenden und mit der Erdnussauce überziehen.

Pfanne dann in den Backofen stellen und dann den Grill anschalten.

10 Minuten im Backofen unter der Grillstufe stehen lassen, bis alles durchgegart und knusprig ist.

Auf dem Teller anrichten, mit etwas Olivenöl beträufeln und mit Limettenabrieb dekorieren.