Haehnchenbrustfilet mit gegrillter Roter Bete

fuer 4 Personen

Zutaten

1 Bund	Petersilie, krause
1 El	Paprikapulver
1 Stueck/e	Pfeffer
1 Stueck/e	Salz
1 Stueck/e	Zitrone
1 Tl	Kuemmel
2 El	Oel
2 El	Oel, Oliven-
3 Stueck/e	Zwiebeln, rot
3 Zweig/e	Rosmarin
4 Stueck/e	Haehnchenbrustfilet
700 g	Rote Bete, vorgekocht

Zwiebeln schaelen und mit den Rote Bete in dicke Scheiben schneiden, Rosmarin zupfen und alles mit dem Oel, Rosmarin, Kuemmel und Paprikapulver vermengen, mit Salz und Pfeffer wuerzen.
HBF bei mittlerer Hitze und geschlossenem Deckel ca. 8 bis 12 Minuten grillen, bis ganz durchgegart. Oefter wenden. in en letzten 4 Minuten die Bete und Zwiebelscheiben dazugeben. Petersilie waschen, zupfen und mit dem Saft einer halben Zitrone, dem Olivenoel und etwas Salz abschmecken.