

# Pouletpäckchen à la Kikkoman

Gesamtzeit **60 Min.**

## ZUTATEN

4 Portion(en)

<b>500 g</b>	Pouletbrust
<b>300 g</b>	Aprikosen
<b>4</b>	Schalotten
<b>6 EL</b>	Kikkoman Teriyaki Marinade bunter, grob gemahlener Pfeffer
<b>1 TL</b>	brauner Zucker
<b>0.5 TL</b>	Chiliflocken
<b>Für den Salat:</b>	
<b>1</b>	Lattich Salat
<b>125 g</b>	Rucola
<b>250 g</b>	Cherrytomaten
<b>3.5 EL</b>	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
<b>2.5 EL</b>	Balsamico Bianco
<b>1.5 TL</b>	Feigensenf frisch gemahlener Pfeffer

## ZUBEREITUNG

### Schritt 1

Pouletbrust waschen, trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Aprikosen waschen, halbieren, Kern entfernen. Schalotten abziehen und in Schnitze schneiden. Teriyaki Marinade & Sauce, Pfeffer, Zucker und Chiliflocken verrühren und mit Pouletbrust, Aprikosen und Schalotten vermischen. Auf 4 ausreichend grossen Stücken Alufolie verteilen, die Folie verschliessen und die Päckchen ca. 15-20 Minuten auf dem Grill zubereiten.

### Schritt 2

Für den Salat Lattich Salat in Blätter zerteilen, zusammen mit Rucola waschen, putzen und in mundgerechte Stücke zupfen. Sojasauce, Essig und Senf verrühren und mit Pfeffer würzen. Dressing mit den Salatzutaten vermischen und zu den Geflügelpäckchen servieren. Dazu schmeckt frisches Landbrot.