Honigglasierte Hühnerbrust mit Bacon aus der Airfryer

Ein Airfryer hilft Ihnen bei diesem Rezept, mit wenig Aufwand einen leckeren Snack für zwei Personen zuzubereiten.

Herkunft: Europa
Kategorie: Aus dem Airfryer, Geflügelgerichte

Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten für 2 Portionen

2 EL Honig
2 EL Sojasauce
1 TL Dijonsenf
2 Stück Hühnchenfleisch
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
6 Stück Bacon oder Frühstücksspeck

Vorbereitung

In einer Schüssel Honig, Sojasoße und Dijonsenf gut vermischen. Die Hühnerbrüste waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Zubereitung

Jede Hühnerbrust mit drei Scheiben Bacon umwickeln. Die Enden des Bacons können mit Zahnstochern fixiert werden. Die Hühnerbrüste großzügig mit der Honigmarinade bestreichen.
Die vorbereiteten Hühnerbrüste in die Heißluftfritteuse legen und ca. 18 - 20 Minuten bei 200 °C garen, bis sie durchgegart sind und der Bacon knusprig ist. Nach der Hälfte der Garzeit die Hühnerbrüste einmal wenden und nochmals mit der Marinade bestreichen.
Nach dem Garen die Hühnerbrüste aus der Heißluftfritteuse nehmen, die Zahnstocher entfernen und servieren.

© 2026 coquina.de