AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	20 Min.	ganzjährig	international

POULETSCHNITZEL VOM GRILL



Rezept und Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Eine Pouletbrust ist recht dick, darum nicht einfach sie korrekt durch zu braten: Also Pouletbrust in dünne Filets schneiden. Nota bene: Mit einer Grillpfanne dauert die Grillsaison 12 Monate.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

4	Pouletbrust	2 EL	Olivenöl
1	Zitrusfrucht, Saft		Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Pouletbrust in flache Filets schneiden. Kurz in Marinade von Olivenöl, Zitrusfruchtsaft, Salz und Pfeffer einlegen.
2. Auf dem Grill gut 1 Minute auf jeder Seite braten.

TIPP: Mit Linsen oder jungem Spinat servieren.