Michael Möller

running | biking | coaching *

Sport für den guten Zweck

* & cooking ⊙



Marinade für Putenschnitzel

Zutaten (6 Portionen)

8 EL Olivenöl,

Abrieb von 1 Zitrone,

Saft von 2 Zitronen,

3 klein gehackte Knoblauchzehen,

1 klein gehackte Zwiebel und

1 EL Thymian

6 Putenschnitzel (a ca. 150 g)

in eine Schüssel geben und Verrühren.

dazu geben, ordentlich mit der Marinade bedecken und 2 Stunden abgedeckt und kühl ziehen lassen