



Curry-Joghurt Marinade für Putenschnitzel

Zutaten (für 6 Putenschnitzel a 200 gr)

- 6 EL Türkischer Joghurt (10%),
- Saft einer gepressten Limette,
- 1 EL Olivenöl,
- 2 gepresste Knoblauchzehen,
- 2 EL Curry-Pulver und
- 1 Prise Salz

in einer Schüssel verrühren und das Fleisch darin eine Nacht im Kühlschrank marinieren.