



Hähnchenbrustfilet mit Knoblauch-Kräuter Marinade

Zutaten (3 Portionen)

3 Hähnchenbrustfilets

parieren und etwas zuschneiden

Für die Marinade

Saft 1 Zitrone,

80 ml Olivenöl,

1 TL Salz,

1 TL Pfeffer,

1 TL Oregano,

1 TL Thymian,

1 TL Petersilie und

2 in Scheiben geschnittene
Knoblauchzehen

in einer Schüssel verrühren. Die Filets und die Marinade in einen Zipp-Beutel geben, kurz vermengen und ca. 1-2 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.

Als Beilage hatte wir Folienkartoffeln mit Kräuterjoghurt und gegrillter grüner Spargel.