

Gegrilltes Zitronenhähnchen









Zutaten

für 4 Portionen

2 St.
10 g
3 EL
0.5 TL

Pfeffer, schwarz gemahlen

Zubereitung



- 1. Hähnchenbrust waschen und trocken tupfen. Zitronen waschen, eine Zitrone in dünne Scheiben schneiden, andere Zitrone halbieren und Saft auspressen. Thymian waschen, trocken schütteln und Blättchen von den Stielen streifen.
- 2. In einer Schüssel Olivenöl mit 2 EL Zitronensaft, Thymian, Kurkuma, Salz und Pfeffer verrühren. Hähnchenbrust und Zitronenscheiben darin min. 10 Min. marinieren.
- Grill anheizen. Hähnchenbrust aus der Marinade nehmen und auf dem heißen Grill ca.
 Min. goldbraun grillen. Etwas von der Hitze wegziehen und ca. 5 Min. zu Ende grillen.
 Zitronenscheiben ebenfalls aus der Marinade nehmen und ca. 3 Min. grillen.
- 4. Gegrilltes Zitronenhähnchen in Scheiben schneiden. Gegrillte Zitronenscheiben auf einem Teller verteilen und gegrilltes Zitronenhähnchen darauf servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Dazu passt ein Panzanella-Salat mit Melone und Grillkäse

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	323 kcal
Kohlenhydrate	7 g
Eiweiß	32 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	19 g