



Putenschnitzel in Honig-Chili-Marinade

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Cayennepfeffer	1 TL
Chili, gemahlen	0.25 TL
Honig	2 EL
Olivenöl	7 EL
Putenbrustschnitzel	600 g
Salz	

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Grill

1. In einer Schüssel Cayennepfeffer, Chili, Honig und Öl verrühren. Schnitzel waschen, trocken tupfen und in die Marinade geben. Zugedeckt ca. 20 Min. kühl stellen.
2. Anschließend Schnitzel salzen und auf dem geölten Grillrost ca. 5 Min. von jeder Seite grillen.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	273 kcal
Kohlenhydrate	6 g
Eiweiß	36 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	12 g