



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 |