



## **Rosmarin-Knoblauch-Zitronen-Marinade**

für z.B. Putenbrustfilet-Grillspieße

### **Zutaten:**

2 gute Hände voll frischer Rosmarin angedrückt  
6 Knoblauchzehen grob zerdrückt  
10-12 EL Olivenöl  
3 unbehandelte Zitronen, davon den Saft  
Salz und Pfeffer

### **Zubereitung:**

Alle Zutaten vermischen, dann das für die Spieße gewürfelte Fleisch mit der Marinade einreiben und möglichst über Nacht einziehen lassen.

Fleisch: marinirde Hähnchenbrustfilet in kleine Stücke schneiden und mit Paprikastücken auf Holzspieße grillen.

**Quelle:** Jamie Olivier (<http://www.jamieoliver.com/#GS6yHMoDMeqfT2zx.97>)– Kochen für Freunde