



# Haehnchen, Zitrus-Haehnchen

fuer 2 Personen

## Zutaten

- 1 Pfeffer
- 1 Zitronenschale, abgerieben
- 1 TI Paprikapulver, edelsuess
- 1 TI Salz, Meersalz
- 2 TI Oregano
- 4 Stueck/e Haehnchenbrustfilet
- 5 El Oel, Oliven-
- 5 Zehe/n Knoblauch

Feingehackten Knoblauch mit Zitronenschale, Oregano, Paprika, Salz, Pfeffer und Öl für die Marinade verrühren. Haehnchenfilets waschen, trocken tupfen und 2 Stunden in der Marinade kalt stellen. Anschl. 20-30 Minuten Zimmertemperatur annehmen lassen. Filets auf beiden Seiten auf dem Grill direkt angrillen und jeweils auf ein Stück Pergamentpapier zusammen mit zwei Zitronenscheiben legen; Pergament verschließen und bei indirekter Hitze ca. 20 Minuten garen.