

Marinierte Hühnerbrust

Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 15 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Olivenöl	3 Esslöffel
Putenbrust	4 Stk.
Orangenfrucht	1 Stk.
Essig	1 Esslöffel
Salz	2 Prise(n)
Schwarzer Pfeffer	2 Prise(n)
Limetten / Limonen	1 Stk.
Sojasauce / Sojasoße / Shoyu	5 Esslöffel
Rucola / Rucola	2 Bund

Zubereitung:

- 1) Putenbrust in Streifen schneiden mit Salz und Pfeffer würzen und in Limettensaft und Sojasauce einlegen
 - 2) In der Zwischenzeit Rucola waschen, Orangen filetieren und mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer marinieren
 - 3) Putenbrust in etwas Öl scharf anbraten und auf den Salat legen
- MAHLZEIT!**

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1730-Marinierte-Huehnerbrust.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at