

**Zutaten:**

- 8 Hühnerbrüstchen à 125 g
- Salz, Pfeffer
- 1/8 l Olivenöl
- Saft von 2 Zitronen
- 8 – 10 Knoblauchzehen
- 1 Bund Zitronenmelisse

**Zubereitung:**

1. Die Hühnerbrüstchen säubern, salzen und pfeffern

2. Olivenöl mit Zitronensaft mischen, Melissenblättchen in Streifen und die Knoblauchzehen

dazugeben, im Mixer gut pürieren

3. Hühnerbrüstchen und Marinade in einem Gefrierbeutel mischen und min. 2 Std. im Kühlschrank

ziehen lassen

4. Hühnerbrüstchen herausnehmen, Marinade abstreifen

5. Hühnerbrüstchen in einer beschichteten Pfanne scharf anbraten, dann bei schwacher Hitze

zugedeckt min. 10 Min. ziehen lassen

6. Schräg zur Faser aufschneiden

Dazu unbedingt Knoblauchpaste, Hummus und Bratkartoffeln sowie Fladenbrot