



Marokkanische Marinade

Koriandergrün klein hacken. Den Saft der halben Limette und den Schalenabrieb in ein Gefäß geben. Den Koriander und die restlichen Gewürze, sowie das Olivenöl dazu geben und verrühren.

Fleisch mit der Marinade einreiben und für 24 Stunden marinieren lassen.



Zutaten für 1 Portion:

4	Stk	Putenfleisch
½	Bund	Koriandergrün
½	TL	Kreuzkümmel
½	TL	Pfeffer
1	TL	Kurkuma
½	Stk	Limette, unbehandelt
5	EL	Olivenöl
		Salz