






Joghurt-Limetten-Marinade

 Leicht  20 min  4 Personen

Zutaten

- 2 Limetten
- 100 g griechischer Joghurt
- Salz
- Pfeffer

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

Zubereitung

Schritt 01

Limetten heiß waschen und trocken reiben. Schale fein abreiben, Früchte halbieren und auspressen.

Schritt 02

Joghurt mit Limettenabrieb und -saft verrühren, sodass eine „geschmeidige“ Marinade entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 03

Ganze Fische von innen und außen, Filets von beiden Seiten mit der Marinade einreiben und mindestens 2 Stunden im Kühlschrank in einem geschlossenen Gefäß (zum Beispiel in einer Schüssel mit Deckel oder einem Gefrierbeutel) durchziehen lassen.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür