

Curry-Paprika Marinade mit Joghurt, einfach mit wenigen Zutaten



- ☐ ½ TL Paprikapulver
- ☐ ½ TL Currypulver
- ☐ 1 Becher Joghurt 1,5%
- ☐ 5 EL Sonnenblumen-Öl
- ☐ 600 g Putenbrustfilet

1 Alle Zutaten außer dem Fleisch in eine Schüssel geben.



2 Die Marinade gründlich durchrühren.



3 Das Fleisch zurechtschneiden und für mindestens ⌚ 2 Stunden marinieren oder über Nacht.

4

Das Fleisch bei mittlerer Hitze grillen oder braten bis es gar ist. Die Marinade muss vor dem Braten nicht abgewaschen werden.