

# *Mariniertes Putenfleisch*

*Zutaten (4 Personen):*

- *8 Stücke Putenfleisch (dünne Schnitzel)*
- *Olivenöl*
- *1 Bund Petersilie*
- *1 Bund Schnittlauch*
- *1 Frühlingszwiebel*
- *Salz*
- *Pfeffer*

*Anleitung:*

1. *Putenfleisch in eine Schüssel legen.*
2. *Petersilie, Schnittlauch und Frühlingszwiebel waschen, trocknen und klein schneiden.*
3. *Kräuter zum Fleisch geben, Öl darüber gießen, sowie Salz und Pfeffer hinzufügen.*
4. *Alles kräftig miteinander vermengen.*
5. *Danach zum Durchziehen für ein paar Stunden in den Kühlschrank stellen.*
6. *Fleisch auf dem Grill oder in der Pfanne garen und servieren. Fertig.*