

Grillrezepte

Gegrillte Kräutermakrelen

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Fisch, BBQ, Kalorienarm, Gesund,

4	Küchenfertige Makrelen a - 350 g	1	Bund Thymian
	Salz	1	Bund Majoran
	Schwarzer Pfeffer	12	Lorbeerblätter
3	Zitronen		Tomatenachtel
			Petersilie

Die Makrelen waschen, trockentupfen und innen mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.

Die Zitronen waschen, 3 dicke Scheiben zum Garnieren zur Seite legen.

Die restlichen Zitronen in dünne Scheiben schneiden.

Die Kräuter waschen und grob hacken.

Die Fische mit den Zitronenscheiben, Kräutern und Lorbeerblättern füllen und je nach Hitze von jeder Seite 5-10 Minuten grillen.

Die Makrelen auf einer Platte anrichten, mit Zitronenscheiben, Tomatenachteln und Petersilie garnieren.

Dazu reicht man Baguette und einen gemischten Salat.