



Putensteaks a la Suflaki

8 Putensteaks, 1 Zitronen, 2 Knoblauchzehen, 8 EL Olivenöl, 2 TL getrockneten Oregano, Pfeffer und Salz

Die Steaks in eine Plastikschaale legen. Zitrone auspressen, den Knoblauch mit einer Knoblauchpresse in den Zitronensaft pressen. Salz, Pfeffer und Oregano unterrühren bis das Salz sich aufgelöst hat. Dann das Olivenöl untermischen.

Die Marinade über die Steaks geben und untermischen. Am besten die Steaks mindesten 4 Stunden im Kühlschrank marinieren lassen.

Eventuell die Steaks etwas abtropfen lassen und auf dem heißen Grill von jeder Seite etwa 2 – 3 Minuten grillen. Die Grillzeit hängt davon ab wie dick die Steaks sind. Die Steaks sollten von innen noch schön saftig sein.