

# Picandou® mariniert mit Zitrone und Rosmarin

## Informations

Personen : 4

Zubereitung : 20 min.



## Zutaten

- 12 Taler Picandou® l'Original
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Esslöffel Honig
- Saft einer halben Zitrone
- 10 Esslöffel Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

## Zubereitungsschritte





1. Schneiden Sie den Knoblauch in kleine Stücke.
2. Mischen Sie den Akazienhonig mit dem Zitronensaft, Olivenöl, Knoblauch, Salz und Pfeffer.
3. Legen Sie die Picandou® und den Rosmarinzweig in eine Schüssel und übergießen Sie diese mit der Marinade.
4. ??Lassen Sie die Zubereitung für mindestens 3 Stunden im Kühlschrank marinieren.

? Und schon Fertig!