

Low-Carb Zitronen-Hähnchen mit Gurkensalat – Nomad Tags

Leichtes Campinggericht für Outdoor & Vanlife

Zutaten

3 Hähnchenbrustfilets
1 Zitrone (Saft & Schale)
2 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe
Salz & Pfeffer
Paprikapulver oder Kräuter

Für den Salat:

1 Salatgurke
2 EL Joghurt oder Skyr
Zitronensaft
Salz & Dill

Zubereitung

1. Hähnchen mit Zitrone, Öl, Knoblauch und Gewürzen marinieren.
2. Auf dem Grill oder in der Pfanne goldbraun braten.
3. Gurke schneiden und mit Joghurt, Zitronensaft und Dill mischen.
4. Hähnchen mit Gurkensalat servieren.

Nomad Tags – draußen schmeckt's besser.