

# Schweinefilet in Limetten-Marinade

(4 Portionen)

## Zutaten:

- 3 Limetten, unbehandelt
- 2 EL Essig (Apfelessig)
- 1 EL Honig
- 1 Schweinefilet
- 3 Paprikaschoten, bunt, in Streifen geschnitten
- Salz und Pfeffer
- Limettenscheiben zum Garnieren

## Zubereitung:

Die Schale von einer halben Limette abreiben. Alle Limetten auspressen und den Saft mit Essig, Honig, Salz und Pfeffer vermischen. Schweinefilet schräg in ca. 4-5cm dicke Scheiben schneiden, und die Limetten-Marinade darüber gießen. Im Kühlschrank mindestens 1 Std. marinieren lassen.

Die Schweinefilets auf dem vorgeheizten Grill ca. 10-12 Minuten grillen, mehrfach wenden und mit der Marinade immer wieder bestreichen.

Schweinefiletstücke auf den Paprikastreifen anrichten.

Wer nicht gerne Paprika roh essen mag, kann diese vorher in einer Pfanne anbraten.