

Rezept

# Gegrillte Makrelen

Ein Rezept von Gegrillte Makrelen, am 24.02.2024

## Zutaten

<b>4</b> küchenfertige Makrelen (à 250 g)	<b>3</b> Limetten
Salz	Pfeffer
<b>4 Zweige</b> Rosmarin	<b>4 Zweige</b> Thymian

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min  
**Pro Portion** Ca. 280 kcal

## Zubereitung

1. Die Makrelen innen und außen gründlich waschen, trockentupfen. 1 Limette auspressen und die Makrelen innen und außen mit dem Saft beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen.

---

2. Übrige Limetten heiß waschen, trockenreiben und achteln. Rosmarin und Thymian waschen, trockenschütteln. Mit den Limetten in die Fischbäuche füllen. Die Makrelen 20-35 Min. grillen, dabei einmal wenden.