



MEIN GENUSS



## Grillgemüse Marinade



**It's a match!**

It's a match! Unser hochwertiges Olivenöl ist vielseitig einsetzbar und eignet sich perfekt für Fleisch, Fisch, Salate und Marinaden.

Vorbereitung  
**15 min**

Niveau  
**Mittel**

Zubereitung  
**20 min**

### Zubereitung

- 1** Knoblauchzehen schälen, fein hacken und mit Rosmarin, Thymian, Majoran, Oregano und Petersilie in eine Schüssel geben.
- 2** Nun je eine Prise Zucker, Salz und Zitronenpfeffer zugeben.
- 3** Zum Schluss das Olivenöl hinzufügen und alles kräftig verrühren.
- 4** Fertige Marinade über das geschnittene Grillgemüse geben und mindestens eine Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.

### Zutaten

250 ml Olivenöl  
4 Knoblauchzehen  
1 TL Rosmarin, geschnitten  
3 TL Thymian, gerebelt  
3 TL Majoran, gerebelt  
2 TL Oregano, gerebelt  
0.5 Bund Petersilie  
Zucker  
Salz  
Zitronenpfeffer

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt\* auf deine nächste Bestellung.

\*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 15.08.2026.