



Grillgemüse Marinade

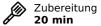


It's a match!

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







Zubereitung

- 1 Knoblauchzehen schälen, fein hacken und mit Rosmarin, Thymian, Majoran, Oregano und Petersilie in eine Schüssel geben.
- Nun je eine Prise Zucker, Salz und Zitronenpfeffer zugeben.
- Zum Schluss das Olivenöl hinzufügen und alles kräftig verrühren.
- 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 15.06.2026.