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 11.05.2027.