



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 15.11.2026.