

Rezept

## Gyros-Marinade

Ein Rezept von Gyros-Marinade, am 19.04.2024

### Zutaten

<b>1</b> Zwiebel	<b>2</b> Knoblauchzehen
<b>je 1 EL</b> gehackte Oregano- und Thymian - blättchen	<b>je 1 TL</b> rosenscharfes Paprikapulver und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
<b>4 EL</b> Zitronensaft	<b>6 EL</b> natives Olivenöl extra
Salz	

### Rezeptinfos

**Schwierigkeitsgrad** leicht

### Zubereitung

1. Zwiebel und Knoblauch schälen, im Blitzhacker pürieren. Mit gehackten Kräuterblättchen, Paprikapulver und Pfeffer vermischen. Erst den Zitronensaft untermischen, dann das Olivenöl mit einer Gabel unterschlagen, bis die Mischung cremig ist. Mit Salz abschmecken, möglichst bald verwenden.