

Rezept

Kräuter-Marinade

Ein Rezept von Kräuter-Marinade, am 11.06.2026

Zutaten

1 kleine Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 Bio-Zitrone	1 Topf Basilikum
200 ml Olivenöl	2 TL getrockneter Thymian
2 TL gemahlener Rosmarin	1 TL getrockneter Majoran
Salz	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Zitrone heiß abwaschen und abtrocknen. Die Schale abreiben und den Saft auspressen. Basilikum von den Stielen zupfen.
-
2. Zwiebel, Knoblauch, die Basilikumblätter und die Zitronenschale mit dem Olivenöl, 50 ml Wasser und dem Zitronensaft pürieren. Mit den restlichen Kräutern verrühren und abschmecken.