

Rezept

## Kräuter-Marinade

Ein Rezept von Kräuter-Marinade, am 29.05.2023

### Zutaten

<b>1</b> kleine Zwiebel	<b>1</b> Knoblauchzehe
<b>1</b> Bio-Zitrone	<b>1</b> Topf Basilikum
<b>200 ml</b> Olivenöl	<b>2 TL</b> getrockneter Thymian
<b>2 TL</b> gemahlener Rosmarin	<b>1 TL</b> 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.