

Rezept

Zitronen-Kapern-Marinade

Ein Rezept von Zitronen-Kapern-Marinade, am 25.04.2024

Zutaten

- | | |
|-------------------------------|----------------------|
| 2 Zweige Rosmarin | 1 Zitrone |
| 1 kleine Knoblauchzehe | 2 EL Olivenöl |
| 1 EL Kapern | ½ TL Salz |
| ½ TL Pfeffer | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion**
Ca. 105 kcal, 10 g F, 1 g EW, 2 g KH

Zubereitung

1. Den Rosmarin kalt abbrausen und trocken tupfen, die Nadeln abzupfen und hacken. Den Saft der Zitrone auspressen und mit dem Rosmarin in eine Schale geben.

2. Knoblauch schälen und halbieren, eventuell den Keim entfernen. Die Hälften durch eine Presse in die Schale drücken.

3. Rosmarin, Zitronensaft und Knoblauch in der Schale mit dem Olivenöl und den Kapern verrühren. 3 EL Wasser sowie das Salz und den Pfeffer darunter schlagen.