

GRILLMARINADE – ROSMARIN-ZITRONEN MARINADE MIT KNOBLAUCH

GRILLMARINADE – ROSMARIN-ZITRONEN MARINADE MIT KNOBLAUCH

Die Grillsaison ist gerade gestartet und ich habe schon die nächste leckere Marinade für euch gezaubert – eine Rosmarin-Zitronen Marinade mit Knoblauch um genau zu sein. Die hat sich ganz wunderbar in Kombination mit ein paar Schweinekoteletts gemacht. Perfekt für eine kleine Grillparty oder einen gemütlichen Abend auf der Terrasse!



ZUTATEN FÜR DIE ROSMARIN-ZITRONEN MARINADE MIT KNOBLAUCH:

2 Zweige Rosmarin

1 Zitrone

2 Knoblauchzehen

6 EL Olivenöl

Pfeffer & Salz

ZUBEREITUNG:

Die Rosmarinnadeln von den Zweigen streifen und zusammen mit dem geschälten Knoblauch, dem Abrieb von der Zitronenschale, Pfeffer, Salz, Zitronensaft und Olivenöl in einen kleinen Mixer* geben.



Alles gründlich mixen bis keine Stücke mehr zu sehen sind.



Das Fleisch rundum mit der Marinade einreiben und mindestens 2-3 Stunden, oder besser über Nacht, ziehen lassen.

Ab auf den Grill damit!



©katha-kocht.de