

Würzig-frische Grillmarinade

Zutaten für 4 Personen

Zubereitungszeit 10 Minuten

Schwierigkeit einfach

Zutaten

- 100 ml Olive-Zitrone Würzöl
- schwarzer Pfeffer
- 1 Zweig Thymian
- 2 Knoblauchzehen



Zubereitung

Die Knoblauchzehen abziehen und klein schneiden. Den Knoblauch, den schwarzen Pfeffer, den Thymian und das Öl gut miteinander vermischen und das Grillgut damit einpinseln und mindestens einige Stunden, besser über Nacht marinieren lassen. Die Marinade eignet sich perfekt für Gemüse oder Geflügel.