

Marinade mit Kräutern für Fisch, Lamm, Gemüse

1/2 Bd. Petersilie	1/2 Bd. Estragon	1/2 Bd. Kerbel
1/2 Bd. Basilikum	1/2 Bd. Kresse	1/2 Bd. Rosmarin
1/2 Bd. Schnittlauch	1 Knoblauchzehe	grober Pfeffer
Zitronensaft	6 EL Olivenöl	

Die Zutaten waschen und ganz fein hacken. Eine abgezogene Knoblauchzehe ebenfalls fein hacken und mit den Kräutern mischen. Zum Schluss groben Pfeffer, Zitronensaft und 6 EL Olivenöl untermischen.

Diese Marinade schmeckt zu Rotbarsch, Zucchini, Kartoffeln und Lamm.

Claudia Rappold am 01. August 2022