

Zitronen Kräuter Marinade

4-Portionen

Zutaten:

1	-	Zitrone
6	-	EL Olivenoel
1	-	Knoblauchzehe
2	-	frische Lorbeerblätter
1	-	Zweig Rosmarin
6	-	Zweige Thymian
etwas	-	schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Die Schale der Zitrone dünn in ein Schüsselchen reiben. Dann von der Zitrone 1-Esslöffel Saft auspressen und beifügen.

Das Olivenoel dazurühren. Den Knoblauch schälen und dazupressen.

Die Lorbeerblätter in feine Streifchen schneiden. Die Rosmarinnadeln und Thymianblättchen von den Zweigen streifen.

Alle Kräuter sehr fein hacken. Zur Marinade geben und diese mit reichlich schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen.

Passt zu Fisch, Riesencrevetten und Scampi, aber auch zu hellem Fleisch wie Poulet- oder Kalbfleisch