

Marinade mit Kräutern für Gemüse

1 Knoblauchzehe 2 EL Weinessig 6 EL Olivenöl
Pfeffer 2-4 EL Kräuter der Provence

Gut püriert und miteinander vermischt, sollte man das Gemüse mit der Marinade großzügig bestreichen und ein bis zwei Stunden ziehen lassen.

Diese Marinade würzt Paprika, Auberginen, Fenchel, Zucchini und Pilze.

Claudia Rappold am 01. August 2022