

Boonekamp-Marinade

2 Pack Boonekamp 1 Zwiebel 2 Knoblauchzehen
100 ml Olivenöl Salz und Pfeffer 1 Bund Petersilie
1 Pack ital. Kräuter

Die Zwiebel klein würfeln, den Knoblauch pressen und mit dem Öl in einer Schüssel verrühren. Boonekamp mit den italienischen Kräutern und der gehackten Petersilie hinzufügen und gut umrühren. Das Ganze jetzt noch mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Die Grillmarinade eignet sich sehr gut für Minuten- oder Nackensteaks.

Auch hier das Fleisch mindestens zwei Stunden ziehen lassen.

Tobias Böcher am 15. März 2022