



# Mediterrane Marinade

Zeit gesamt  
10min



Zubereitungszeit  
10min



Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Zwiebeln, rot	1 St.
Knoblauchzehen	1 St.
Thymian, frisch	10 g
Balsamicoessig, hell	1 EL
Olivenöl	4 EL
Oregano, getrocknet	0.25 TL
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	

## Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel

1. Zwiebel halbieren, schälen und würfeln. Knoblauch schälen und hacken. Thymian waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen streifen und hacken.
2. In einer Schüssel alles mit Essig, Öl, Oregano, Salz und Pfeffer verrühren. Nach Belieben Fleisch oder Gemüse in der mediterranen Marinade einlegen und grillen.

Guten Appetit!

Tipp: Die Marinade eignet sich auch als Salatdressing.

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	79 kcal
Kohlenhydrate	5 g
Eiweiß	1 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	6 g