



Saucen/Marinaden: "Bio Kräuter-Zitronen Marinade"

Eigenkreation Food-Buddy`s



Zutaten:

- 100gr. Schalotten
- 3 Zehen Knoblauch
- 1 Chiillischote entkernt
- 1TL Kreuzkümmel
- Etwas Meersalz
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 Bund Petersilie
- 1/2 Bund Schnittlauch
- 1 Bund Koriander
- 15 Minzeblätter
- 1,5dl Rapsöl
- 1/2dl Zitronensaft
- Zitronenabrieb von 2 Zitronen

Zubereitung:

Alles fein hacken und zusammenführen. Mit Meersalz und Pfeffer abschmecken. In ein verschliessbares Glas geben. Kühl lagern. Wir verwenden hier ausschliesslich Bio Produkte!

TIPP: Schmeckt auch hervorragend zu Lammfleisch, selbstgemachten Burger , Rinderfilet, auf einem Stück Brot oder einfach als Beilagensauce. :-)

Eure Food-Buddy`s