

Balsamico Marinade

VORBEREITEN

5
Min.

RUHEN

30
Min.

ZUBEREITEN

35
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Glas

2 mittelgroße Knoblauchzehen (sehr fein gehackt)
2 Esslöffel frischer Thymian (fein gehackt)
1 Esslöffel Zucker
1 Teelöffel Salz
1/2 Teelöffel frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
1/4 Teelöffel Worcestersauce
60 ml Balsamico Essig
60 ml Olivenöl extra vergine

- 1 -

Alle Zutaten zusammen in einer Schüssel vermischen. Vor dem Marinieren ca. 30 Minuten bei Zimmertemperatur ziehen lassen. In einem geschlossenen Behälter ist die Marinade bis zu einer Woche haltbar.