

## ROSMARIN-KORIANDER-MARINADE

Rezept von La Tavola

Mörser

### ZUTATEN

- 2 El Rosmarinnadeln
- 1 Tl Meersalz
- 1 Tl geriebene Schale einer ½ Biozitrone
- 1 Tl Curry
- 1,25 dl Olivenöl

### ZUBEREITUNG

Den Rosmarin und das Meersalz in einem Mörser zerstampfen und mit der Zitronenschale, dem Curry und dem Olivenöl vermischen. Das Fleisch in der Marinade 30 Minuten im Kühlschrank marinieren.