

## **Zitronengras Marinade**

### **Zutaten:**

3 Stängel Zitronengras  
2 Knoblauchzehen  
2 Zweige Estragon  
3 EL Öl  
1 EL Zitronensaft  
3 EL trockener Wermut  
Pfeffer

### **Zubereitung:**

Zitronengras mit dem Messerrücken leicht andrücken und in ca. 2 cm lange Stücke schneiden. Knoblauch schälen und fein würfeln. Vom Estragon die Blätter abzupfen und fein hacken.

Alles zusammen mit den restlichen Zutaten gut mischen.

**Guten Appetit!**