

# Paradeiser-Marinade

Das geht ruckzuck: Leckere Paradeiser-Marinade aus frischen Zutaten mit diesem Rezept selbst zubereiten.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 10 min



## Zutaten

6 Stk.	Paradeiser
3 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
0.5 TL	<a href="#">Pfeffer</a> (weißen)
0.5 EL	<a href="#">Salz</a>
0.5 EL	<a href="#">Zucker</a>
60 ml	Rotweinessig
260 ml	Olivenöl

## Zubereitung

1. Die **Paradeiser-Marinade** ist sehr schnell zubereitet. Zunächst die Paradeiser waschen und trocknen. In den Mixer geben. Knoblauchzehen schälen und zufügen.
2. Weißen Pfeffer, Zucker, Salz und Rotweinessig ebenfalls begeben. Alle Zutaten gründlich durchmixen. Währenddessen das Öl langsam zugießen und vermischen lassen. Fertig ist die leckere Paradeiser-Marinade.

## Tipp

Für diese Paradeiser-Marinade müssen die Tomaten weder geschält noch entkernt werden.