

# Zitronen-Rosmarin-Marinade

## ZUTATEN

4 Portion(en)

<b>60 g</b>	Rote Zwiebeln
<b>1 Prise</b>	Zucker
<b>1</b>	Zitrone
<b>1</b>	Zweige Rosmarin
<b>3 EL</b>	Honig
<b>7 EL</b>	<u>Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce</u>

## ZUBEREITUNG

### Schritt 1

Zwiebeln abziehen und fein würfeln, dann mit Zucker vermengen und 10 Minuten auf einem Sieb ziehen lassen.

### Schritt 2

Inzwischen Zitrone heiß waschen, dann trocknen: Schale fein reiben und Saft auspressen.

### Schritt 3

Rosmarin waschen, trocken schütteln, von den Stielen streifen und fein schneiden.

### Schritt 4

Anschließend alle Zutaten mit Honig und Kikkoman Sojasauce verrühren.