

Rote Grillmarinade

Zutaten:

200ml Sonnenblumenöl
2 EL Paprikapulver
1 TL Bunter Pfeffer
1 EL Knoblauchpulver
½ Knoblauchpulver
2 getr. Chilischoten
1 EL Honig
½ TL Tomatenmark
Meersalz

Zubereitung:

1. Die Zutaten - bis auf das Salz - in einen Mixer geben und ordentlich mixen bis eine gleichmäßige, cremige Konsistenz entsteht.
2. Am Ende mit Salz abschmecken.

„Man ist das
Lecker! Viel Spaß
beim kochen“

