



ALNATURA

Sinnvoll für Mensch und Erde

Rezeptidee

Grillmarinade Curry-Senf



Zutaten Für für 300 g Mariniergut, z. B. Fleisch oder Tofu

- 2 TL Alnatura Reissirup
- 2 TL Alnatura Senf mittelscharf
- 2 TL Alnatura Curry mild
- 2 EL Alnatura Bratöl
- 2 EL Alnatura Sojasauce Shoyu

Tipp:

Tofu lässt sich am besten marinieren, wenn man ihn abtropfen lässt und dann mindestens einmal quer und einmal längst teilt.

Zubereitung: 5 min + 1 Std. Ruhezeit

Alle Zutaten in einer Schüssel mit einem Schneebesen verrühren.

Grillgut gleichmäßig mit der Marinade bestreichen und abgedeckt im Kühlschrank mindestens 1 Std. marinieren.