



ALNATURA

Sinnvoll für Mensch und Erde

Rezeptidee

Grillmarinade Paprika-Chili



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

- 1 Knoblauchzehe
- 4 EL Alnatura Italienisches natives Olivenöl extra
- 2 gehäufte TL Alnatura Paprika edelsüß
- 4 Msp. Alnatura Cayennepfeffer gemahlen
- 1 TL Alnatura Meersalz

Tipp:

½ TL getrockneter Thymian sorgt für eine mediterrane Note.

Zubereitung: 5 Min. + 1 Std. Ruhezeit

Knoblauch schälen und durch eine Knoblauchpresse drücken.

Zusammen mit den weiteren Zutaten in einer Schüssel mit einem Schneebesen verrühren.

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