

Kräutermarinade

für das perfekte Grill-Gemüse und Grillfleisch
aus dem Deluxe Blender

Zutaten (für ca. 1-1,5 kg Gemüse oder
ca. 4 Fleischstücke á ca. 200 g):

3 Knoblauchzehen (geschält)
100 g Olivenöl
1 EL brauner Zucker
1 TL feines Meersalz
2 TL getrocknete Italienische Kräuter
1/4 TL Pfeffer



Zubereitung:

Alles in den Glasbehälter des Deluxe Blenders oder in den Becher des Adapter Sets geben.

Programm: GRIND für 15-20 sek., bis alles schön vermischt ist, dann CANCEL.

Marinade mit Fleisch, Grillkäse, Fisch oder Gemüse mischen und mindestens 3 h einlegen.

Tipps:

Passt hervorragend zu Geflügel, Rind, Schwein, Garnelen, Feta, Grillkäse und Gemüse. Rest Marinade und Grill-Gemüse zusammen pürieren und als Dressing für Salate verwenden.

Verwendete Produkte: Deluxe Blender, Deluxe Blender Becher und Adapter Set, „Mix ‘N Scraper“-Schaber

Sevi

bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm
Tel.: 0176/99267100

pamperedchef

SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN