



Grill-Gewürzmischung

Zeit gesamt
15min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 1 Portionen

| | |
|-----------------------|------|
| Thymian, frisch | 25 g |
| Meersalz | 60 g |
| Pfeffer, schwarz | 2 EL |
| Paprika, edelsüß | 4 TL |
| Knoblauch, granuliert | 1 TL |
| Brauner Zucker | 50 g |

Zubereitung

1. Thymian waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen streichen. Meersalz in einem Mörser fein zerstoßen, Pfefferkörner hinzugeben und zerstoßen. In einer Schüssel Salz mit den restlichen Gewürzen und dem Thymian vermischen und in ein sauberes Glas umfüllen.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 329 kcal |
| Kohlenhydrate | 68 g |
| Eiweiß | 6 g |
| Ballaststoffe | 12 g |
| Fette | 3 g |