



Rezepte > Andere

Grillmarinade für Rindfleisch mit Chili und Honig

Zeit gesamt
🕒 5min

Zubereitungszeit
🕒 5min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|--------------------|-------|
| Knoblauchzehen | 2 St. |
| Peperoni Mix | 1 St. |
| Petersilie, frisch | 10 g |
| Honig | 1 EL |
| Olivenöl | 5 EL |

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Schneebesen

1. Knoblauch schälen und hacken. Peperoni waschen und fein hacken. Petersilie waschen, trocken schütteln und ebenfalls fein hacken.

2. In einer Schüssel alles mit Honig und Olivenöl verrühren. Nach Belieben Fleisch oder Gemüse in der Marinade einlegen und grillen.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|---------|
| Kaloriengehalt | 86 kcal |
| Kohlenhydrate | 4 g |
| Eiweiß | 0 g |
| Ballaststoffe | 0 g |
| Fette | 8 g |