



# 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