

© canva

Dauer: Schnell
Kategorie: Hauptspeisen
Saison: Ganzjährig
Für:
Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zutaten

3 EL	Olivenöl
2 EL	brauner Zucker
1 EL	Paprikapulver
	Chilipulver
1	Knoblauchzehe
	frische Kräuter

Zubereitung

- 1. Kräuter klein hacken.
- 2. Mit den restlichen Zutaten abmischen.
- 3. Grillgut eine halbe Stunde vor dem Grillen einmarinieren und ziehen lassen.

Tipp: bei frischen Kräutern darauf achten, dass die Hitze beim Grillen nicht zu hoch ist, damit diese nicht verbrennen.