



Marinade

Zutaten:

- 2 EL Grillvergnügen
- 2 EL Sojasauce
- 2 EL Öl
- 1 TL Kräuter (Rosmarin)
- 1 Knoblauchzehe

Für:

- Nackensteaks
- Dicke Rippe
- Tofu
- Gemüse

Schritt 1

Zuerst Grillvergnügen und Sojasauce in einer Schale verrühren.

Schritt 2

Nun das Öl deiner Wahl unterrühren.

Schritt 3

Die Knoblauchzehe fein hacken und frische Kräuter klein schneiden. Beides mit der Marinade mischen.

HONIGSÜßEN NACHSCHUB
GIBT'S HIER

