

Kategorie

Grillen

Titel **Joghurtmarinade**

Zutaten

- 1 Knoblauchzehe
- 1 St. Ingwer, walnussgroß
- 4 EL Sahnejoghurt
- 1 TL Paprika, edelsüß
- 1 Msp. Curry
- Chilipulver

Zubereitung

Knoblauch und Ingwer klein hacken. Alle Zutaten miteinander vermischen.

Die Marinade ist für 500 g Grillgut. Das Grillgut sollte ca. 2 Stunden eingelegt werden.