

GRILLMARINADE – CHILI-BASILIKUM MARINADE

GRILLMARINADE – CHILI-BASILIKUM MARINADE

Im Steingarten wächst und gedeiht das Basilikum, perfekt um ein paar Scheiben Grillfleisch mit einer leckeren und frischen Chili-Basilikum Marinade zu marinieren. Die wandern dann auf den Grill und schmecken super in Kombination mit dem Nudelsalat mit getrockneten Tomaten und Schafskäse. Die Marinade ist schnell und unkompliziert gemixt – da bleibt viel Zeit um die Sonne zu genießen!



ZUTATEN FÜR 4-5 SCHEIBEN GRILLFLEISCH:

- 1 Bund Basilikum, ca. 70g
- 1 TL getrocknete Chiliflocken
- 1/2 Schalotte
- 60ml Olivenöl
- 1 Prise Salz

ZUBEREITUNG:

Das Basilikum waschen und grob zupfen. Die Schalotte schälen und vierteln. Das Basilikum und die Schalotte zusammen mit den Chiliflocken, dem Salz und dem Öl in einen kleinen Mixer* geben und zu einer feinen Marinade mixen.

Das Fleisch rundum mit der Marinade einreiben und auf einem tiefen Teller oder in einer Schüssel für 3-4 Stunden in den Kühlschrank stellen. Rechtzeitig vor dem Grillen aus dem Kühlschrank nehmen damit das Fleisch auf Temperatur kommt.

Viel Spaß beim Grillen!



