



Sweet-Chili-Marinade

 Lactosefrei  Vegetarisch

 10 min. Vor- und Zubereiten

 Nährwerte pro dl **228 kcal, F 14 g, Kh 21 g, E 2 g**

Zutaten für 4 Personen

1

- 2 EL **Sojasauce**
- 2 EL **Olivenöl**
- 2 EL **Tomatenpüree**
- 2 EL **Sherry** oder Limettensaft
- 2 EL flüssiger **Honig**
- 0.5 EL **Sambal Oelek**
- 1 **Knoblauchzehe**
- 0.5 Bund **Rosmarin**

Und so wird's gemacht

Sojasauce mit Öl, Tomatenpüree, Sherry, Honig und Sambal Oelek in einer Schüssel gut verrühren. Knoblauch schälen, dazupressen. Rosmarin fein schneiden, daruntermischen.

Hinweise

Passt zu: Schweinefleisch, Rindfleisch, Poulet, Feta oder Grillkäse.