



Grill-Gewürzmischung

Zeit gesamt
15minZubereitungszeit
15minSchwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 1 Portionen

Thymian, frisch	25 g
Meersalz	60 g
Pfeffer, schwarz gemahlen	2 EL
Paprika, edelsüß	4 TL
Knoblauch, granuliert	1 TL
Brauner Zucker	50 g

Zubereitung

1. Thymian waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen streichen. Meersalz in einem Mörser fein zerstoßen, Pfefferkörner hinzugeben und zerstoßen. In einer Schüssel Salz mit den restlichen Gewürzen und dem Thymian vermischen und in ein sauberes Glas umfüllen.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	329 kcal
Kohlenhydrate	68 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	12 g
Fette	3 g