

Grill-Gewürzmischung

Zeit gesamt
5min



Zubereitungszeit
5min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 1 Portionen

Paprika, edelsüß	4 EL
Brauner Zucker	4 EL
Cayennepfeffer	0.5 TL
Kreuzkümmel	0.25 TL
Zimt	0.25 TL
Thymian, gerebelt	1 TL
Meersalz	2 EL
Zwiebeln, getrocknet	1 EL
Knoblauch, granuliert	1 TL

Zubereitung



Küchenutensilien

SILVERCREST Monsieur Cuisine (Connect und Smart)

1. In den Mixbehälter Paprikapulver, Rohrzucker, Cayennepfeffer, Kreuzkümmel, Zimt, Thymian, Meersalz, Zwiebel- und Knoblauchpulver geben. Gewürze für 20 Sek./Stufe 10 zerkleinern. Grill-Gewürzmischung bis zum Gebrauch in trockene Gläser füllen.

Guten Appetit!!

Tipp: Du kannst die Gewürzmischung für Hähnchen, Gemüse oder auch Couscous verwenden. Das Gewürz sollte trocken und dunkel gelagert werden. Die Gewürzmischung ist ca. 3 Monate haltbar.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	258 kcal
Kohlenhydrate	38 g
Eiweiß	7 g
Ballaststoffe	15 g
Fette	6 g