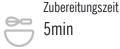


## Grillmarinade für Gemüse und Geflügel mit Balsamicoessig und Ahornsirup









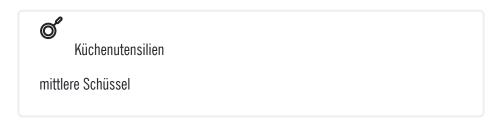
## Zutaten

für 4 Portionen

5 EL
2 EL
1 EL
1 TL
15 g

Meersalz

## Zubereitung



- 1. Olivenöl, Balsamicoessig, Ahornsirup und Senf in einer Schüssel verrühren. Thymian waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen streifen und fein hacken. Thymian und Salz in die Schüssel geben und verrühren.
- 2. Gemüse ca. 30 Min. in der Marinade einlegen und anschließend grillen.

**Guten Appetit!** 

Kohlenhydrate

Ballaststoffe

Eiweiß

Fette

Tipp: Die Marinade kann auch als Salatdressing verwendet werden.

0 g

1 g

8 g

## Nährwerte (pro Portion) 89 kcal Kaloriengehalt 4 g