

Feurige Honig Marinade

Zutaten:

1 unbehandelte Zitrone
2 Knoblauchzehen
2 Chilischoten
3 EL Honig
2 EL Öl

Zubereitung:

Chilis und Knoblauch schälen und fein würfeln. Zitrone waschen und Schale abreiben, den Saft auspressen.
Alles zusammen mischen und fein pürieren.

Guten Appetit!