

## **Jamaika Jerk Marinade**

### **Zutaten:**

15 g Ingwer  
1 Zwiebel  
1 Chilischote  
1 TL getrockneter Thymian  
1 TL Zimt  
2 EL Sojasauce  
2 EL Limettensaft

### **Zubereitung:**

Ingwer und Zwiebel schälen und fein würfeln. Chilischote putzen und grob zerkleinern. Alles zusammen mischen und fein pürieren.

**Guten Appetit!**