

# Orientalische Marinade



## Zutaten:

- 100 ml Olivenöl
- 3 EL Balsamico Essig
- 2 Knoblauchzehen, feingehackt
- 1 TL Ras el Hanout
- ½ TL Kreuzkümmel
- 2 EL frischer Rosmarin, feingehackt
- 1 EL frischer Thymian, feingehackt
- 1 EL Honig
- 1 TL Senf
- etwas Meersalz & schwarzer Pfeffer

[www.facebook.com/Fabi's Grill & BBQ](http://www.facebook.com/Fabi's%20Grill%20&%20BBQ)

[www.fabisgrillbbq.wordpress.com/](http://www.fabisgrillbbq.wordpress.com/)

## Zubereitung:

Alle Zutaten miteinander vermischen.