

Frische Joghurtmarinade

Zutaten für 4 Personen

Zubereitungszeit 10 Minuten

Schwierigkeit einfach

Zutaten

200 g Joghurt (vegan)

2 EL Garam Masala Würzöl
einige Minzblätter



Zubereitung

Die Minze waschen und abtupfen. Anschließend den Joghurt und das Würzöl vermengen. Die Minze hinzugeben und mit dem Grillgut im geschlossenen Gefäß mindestens einige Stunden, besser über Nacht marinieren lassen. Die frische Marinade eignet sich optimal zum Marinieren von Gemüse, Tofu und Geflügel.

Hinweise

Die Marinade kann beliebig abgewandelt werden, beispielsweise mit den Würzölen Ingwer-Lemongrass oder Tandoori.