



## Grillgewürz selbst gemacht



## It's a match!

It's a match! Unser Kreuzkümmel ist vielseitig einsetzbar und eignet sich hervorragend, um selbstgemachten Würzmischungen eine besondere Note zu verleihen.



Vorbereitung 15 min



Niveau **Mittel** 



Zubereitung **20 min** 

## **Zubereitung**

- Alle Zutaten in eine Schüssel geben und gründlich miteinander vermengen.
- Pertiges Grillgewürz in ein sauberes Gefäß mit Deckel (z. B. ein Schraubglas) füllen.
- Das selbst zubereitete Grillgewürz ist bei richtiger Lagerung ca. 6 Monate lang haltbar.

## Zutaten

4 EL Currypulver

2 TL Paprikapulver edelsüß

2 EL getrocknete Kräuter (z. Bsp. Basilikum)

2 TL Knoblauchpulver

1 TL Kreuzkümmel

1 TL Ingwerpulver

0.5 TL Chiliflocken

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt\* auf deine nächste Bestellung.

\*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 08.06.2026.