



Manale Spice

- **Portionen:** 56
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 10m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '10', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '56', 'yield' : '' });
```

Die tolle Gewürzmischung für Garnelen

Zutaten

- 4 Esslöffel schwarzer Pfeffer
- 1/4 TL Cayennepfeffer
- 1 Tl Paprika
- 1 Tl Salz
- 1 Tl Thymian
- 1 Tl Oregano
- 1 Tl Basilikum

Zubereitungsart

Schritt1

Kombinieren Sie alle Zutaten gründlich und lagern in einem trockenen, luftdichten Behälter

Rezeptart: Marinaden

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/manale-spice/>