

CHILI-SESAM-MARINADE

Rezept von La Tavola

ZUTATEN

- 2 grüne Chilischoten, entkernt, gehackt
- 2 rote Chilischoten, entkernt, gehackt
- 2 Tl Sesamöl
- 2 Knoblauchzehen, geschält, gehackt
- 1 Tl Sesamkörner, weiss, geröstet
- 1 Tl Sesamkörner, schwarz, geröstet
- 1 Tl Teriyakisauce
- 2 Tl brauner Zucker

ZUBEREITUNG

Die Zutaten gut miteinander vermischen.