



Suya Gewürzmischung - Kankan

Zutaten:

- 6 EL geröstete Erdnüsse
- 1 TL Cayenne Pfeffer (oder mehr für die Schaeßer)
- 1 TL Paprika Pulver
- 1 TL Zwiebel Pulver
- 1 TL Knoblauchpulver
- 1 EL Ingwerpulver
- 1 TL Salz

Zubereitung:

- Alle Zutaten in einem Mörser oder ein Trockenmixer/Kaffeemühle geben und zu einem Pulver zermahlen.

Bon appétit!

Mein Tipp für Dich:

Du kannst eine größere Menge von der Gewürzmischung erstellen, in kleine Portionen einfrieren und sie immer wieder zur Hand haben, Pass auch wunderbar zu anderen Fleischgerichten

Dein Fadi