

Umami-Gewürz

Je zu gleichen Gewichtsanteilen getrocknete Pilze, Parmesan und getrocknete Tomaten (nicht in Öl!) im Mixer so lange zerkleinern, bis ein Pulver entsteht.

Umami bedeutet fleischig, würzig und ist als fünfte Geschmacksrichtung anerkannt. Dieses Pulver ist eine einfache Variante des Gewürzes, das allen herzhaften Gerichten noch ein wenig mehr Tiefe verleiht.

