

Umami – Gewürz

Zutaten

1 TL Knoblauchpulver
80 g Parmesan
80 g getrocknete Steinpilze
80 g getrocknete Tomaten
50 g Walnüsse
50 g Meersalz



Zubereitung

Alle Zutaten 15 – 20 Sekunden / Stufe 10 zerkleinern.

Anmerkung

Umami wird als fünfter Geschmack bezeichnet. Es ist eine Mischung aus süß, sauer, bitter und salzig, den anderen vier Geschmacksrichtungen. Umami hilft, den Geschmack der meisten Lebensmittel zu verbessern. Umami-Paste ist hochkonzentriert, sodass beim Kochen nur eine kleine Menge verwendet werden muss.

Im Netz gibt es dafür unzählige „Original“ 😊 - Rezepte mit langen Zutatenlisten. Dieses Rezept haben meine Kochfrauen kreiert und für gut befunden!