

Parmesan-Alternative

von Marcel Maurer

2 EL Hefeflocken
2 EL Sojamilch
2 EL weisses Mandelmus
1/2 TL Salz (optional)

- Hefeflocken in der Sojamilch verrühren, bis sie sich vollständig aufgelöst haben.
- Mandelmus und evt. Salz unterrühren .

Hinweise: Kann anstelle von geriebenem Parmesan z.B unter Tomatenspaghetti gemischt werden.