

PIMP YOUR MIX

EGAL OB HACK, FRIKA, BURGER,...

Nach welchem Geschmack ist Dir heute? Entscheide selbst und mixe die Zutaten einfach in das Pulver, bevor Du es mit Wasser mixt. Folge dann wie gewohnt den Zubereitungshinweisen.

RUSTIKAL:

- 2-3 EL Röstzwiebeln
- ½ Bund Petersilie, gehackt
- ½ Bund Schnittlauch, gehackt
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 TL Senf

MEDITERRAN:

- 5-7 Oliven
- 3-5 Getrocknete Tomaten
- 2 TL Kräuter der Provence
- ¼ -½ Paprika, sehr klein geschnitten

ITALIENISCH:

- 1 TL Oregano, getrocknet
- 1 TL Rosmarin, getrocknet
- ½ Bund Basilikum, frisch
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 EL Tomatenmark

INDISCH:

- 1 TL Currypulver
- 1 TL Harissa, Gewürzpaste
- 1 TL Kurkuma
- ½ Bund Koriander, frisch

ASIATISCH:

- 2 cm Ingwer (geschält)
- 1 Knoblauchzehe
- 2 TL Zitronenabtrieb
- 1 EL Sesamöl
- 2 EL Sojasoße
- ½ Bund Koriander

SPICY:

- ½ -1 Chilischote und / oder
- ½ -1 Jalapeño
- Tabasco, individuell nach Schärfeempfinden

CHEESY ZUM FÜLLEN:

- Veganer Feta
- Veganer Cheddar
- Veganer Frischkäse
- Vegane Mozzarella