

## 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.