TOMAMI MAGAZIN

DER *natürliche* UMAMI BOOST

100% Tomate

Der natürliche Geschmacksverstärker.

Rezepte

EINFACH BESSER LECKER

NEUES WÜRZEN MIT DEN TOMAMI WÜRZPRODUKTEN

Einfach besser lecker: Wir glauben, dass die reine Natur uns den besten Geschmack schenkt. So können wir mit wenigen Zutaten wie vollreifen Tomaten und erlesenen Gewürzen Feines noch feiner machen! Denn in unsere Flaschen kommen keine Zusatzstoffe, Glutamat, Hefeextrakt oder anderer Schnickschnack. Lerne unsere TOMAMI Würzfamilie kennen, die Kochen einfacher und Essen köstlicher macht. Im Taunus erdacht, in Baden-Württemberg hergestellt: los geht die Würzweltreise. Deine Zunge wird Augen machen. Viel Freude beim Nachkochen, Würzen und Genießen.

GEORG BREUER
Geschäftsführer und Gründer der TOMAMI GmbH

LEG LOS! KLICK REIN!

HOW-TO-TOMAMI-VIDEOS
auf unserem YouTube-Kanal
und auf www.tomami.eu

HERAUSGEBER TOMAMI GmbH, Am Lichtetal 1, D-61462 Königstein

DIE BESTE ANTWORT AUF DA FEHLT NOCH WAS.

ECHT WÜRZIG: UNSERE GESCHMACKSSACHEN

TOMAMI

Unsere Klassiker: Würz-Revoluzzer! Naturpure Würzkraft aus 100 % Tomaten, höchstkonzentriert. Der Umami-Boost zum Abschmecken und Verfeinern von Gerichten aller Art.

–› *Mehr ab Seite 6*

TOMAMI WÜRZSTOFF

Intensive Würze für einfach alles. Und dabei: 100 % natürliche Zutaten, ohne Geschmacksverstärker und Zusatzstoffe, allergenfrei und vegan. Die bessere Tischwürze.

–› *Mehr ab Seite 30*

TOMAMI WÜRZSAUCEN

Einfach köstlich! Würzen mit rein natürlichen Zutaten: TOMAMI mit besten Gewürzen vom Alten Gewürzamt Ingo Holland – schnelle Raffinesse ohne Geschmackverstärker, Zusatzstoffe, Schnickschnack.

–› *Mehr ab Seite 16*

TOMAMI SCHARFE SAUCEN

TOMAMI Chilikick ohne Schnickschnack, entwickelt von Deutschlands schärfstem Saucenmacher Ralf Nowak.

–› *Mehr ab Seite 34*

DAS IST DRIN

100 % Tomaten !

TOMAMI beflügelt so manche Komposition meiner Pâtisserie mit Komplexität und Tiefe.

Florian Köller, Pâtissier
L'Art Sucré, Wiesbaden

TOMAMI gehört wie Salz & Pfeffer in meine Küche.

Juan Amador, 3-Sterne-Koch
Restaurant Amador, A-Wien

	1	2
UMAMI	●	●
KOKUMI	●	●
SÜSS	●	●
SAUER	●	●
TOMATIG	●	●

TOMAMI: VON NATUR AUS LECKER

Schonend verarbeitet und höchstkonzentriert sorgen sonnengereifte Tomaten für den Umami-Kick in Deiner Küche. Wie Salz und Pfeffer lässt TOMAMI Essen einfach besser schmecken. Ein einziger kräftiger Schuss verleiht im Nu vollmundiges Aroma: TOMAMI #1 *mit höherem Umamigehalt für Dressings, Suppen, Gemüse, Fleisch und Fisch,* TOMAMI #2 *für mediterrane Gerichte, Saucen, Eintöpfe, Pasta und BBQ.*

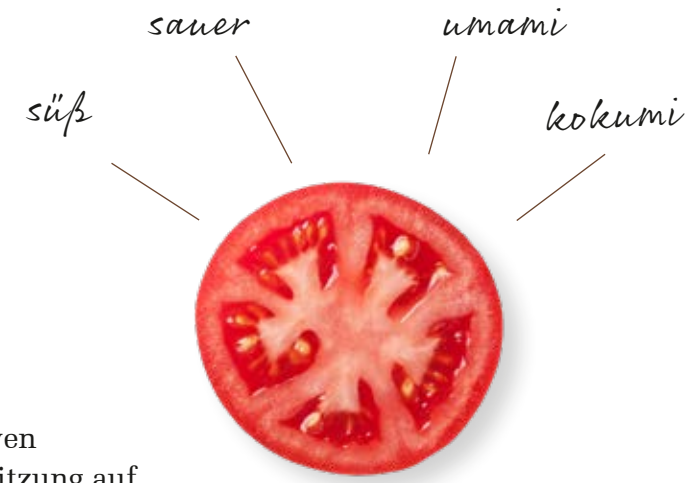
Die Tomate ist von Mutter Natur erfunden worden, um alle unsere Geschmackssinne anzusprechen. In der mediterranen Küche wird sie seit Jahrhunderten verwendet, um das natürliche Aroma der Zutaten zu verstärken, sei es in geschmorter, reduzierter, getrockneter oder pürierter Form, oft in stundenlangen Kochvorgängen.

Die Essenz von 4,5 kg sonnengereiften Tomaten in einer 240 ml Flasche – das ist TOMAMI. Mit einem Produkt kann so unser gesamtes Geschmacksspektrum punktgenau bedient werden und das in wenigen Sekunden. Denn TOMAMI ist facettenreich und bietet: süß, sauer, *umami*, *kokumi*. Je nach Variante (#1 oder #2) bringt TOMAMI diese vier kulinarischen Eindrücke unterschiedlich intensiv ins Spiel. *Umami* wurde von einem Japaner entdeckt und bedeutet *fleischig, herzhaft*. Die Intensität hängt von *kokumi* ab. *Kokumi* ist auch japanisch und beschreibt einen vollmundigen Geschmack. Es steuert die Intensität, Länge und den Gesamteindruck des Geschmacks.

Geballte Würzkraft

DER UMAMI BOOST AUS DER TOMATE.

TOMAMI ist eine 100 %-ige Sache:
100 % Tomate, 100 % natürlich, 100 % vegan.



Das breite Geschmacks-
spektrum der Tomate

100% frische Tomaten werden in einem innovativen Verfahren aus Zentrifugation und schonender Erhitzung auf ihre Essenz reduziert: Voilà, der Geschmacksboost TOMAMI. In sorgfältiger Handarbeit wird die wertvolle Essenz in Deutschland in Flaschen abgefüllt. Liebhaber des guten Geschmacks können zwischen zwei Varianten wählen: TOMAMI #1 mit Würze und Geschmackstiefe, wobei der Tomatencharakter und die Säure in den Hintergrund treten und das Feld dem vollmundigen Aroma überlassen. Perfekt für Gerichte, denen die typischen Röstaromen fehlen, wie Fisch- oder Gemüsegerichte, Suppen oder Dressings.

TOMAMI #2 präsentiert sich mit fruchtig-aromatischer Tomatennote, herzhaftem Grundkörper und typischer Säure. Damit eignet es sich hervorragend für die mediterrane Küche mit Gerichten wie Ratatouille und Schmorgerichten, aber auch für Saucen, Dressings und Desserts.

Egal welche Variante, Sie entscheiden, wie intensiv das Süße-Säure-Spiel an Ihrem Gaumen ausfällt, sei es mit einem Tropfen oder einem Schuss. Die Umami-Essenz verstärkt übrigens das Geschmacksempfinden für Salz, so dass Sie weniger davon brauchen. Auch die Prise Zucker kann reduziert werden, da die Tomate von Natur aus Süße ins Spiel bringt. TOMAMI passt zu allen Gerichten. Sogar einfache Butter oder Getränke werden zu einem avantgardistischem Erlebnis mit TOMAMI in der Hand!

„Als Anwender der ersten Stunde: ganz ehrlich, Leute – gibt es ein Gericht, wo TOMAMI nicht reinpasst? Ungebremste pure Tomaten-Power – Umami war gestern, TOMAMI ist heute!“

MIKE SÜSSER

Koch, Kochbuchautor und Fernsehkoch („Mein Lokal, dein Lokal“)

TOMAMI #1

JOES HÜHNERSUPPE

Würziger Erkältungskiller: Joe hat die Suppe asiatisch mit Ingwer, Chili und Shiitake-Pilzen aufgepeppt und europäisch als I-Tüpfelchen mit TOMAMI geboostet.

TOMAMI #1 ist hier eine wundervolle Alternative zu Sojasauce.

Joe Salami

Ganzes Bio-Huhn oder Keulen und Brust mit kaltem Wasser aufsetzen. Ingwer, Chilis, Petersilienwurzel und Knoblauch zugeben. Etwa 45-60 Minuten köcheln lassen. Fleisch herausnehmen und von den Knochen lösen. Wenn gewünscht: Brühe sieben und Chilis, Petersilienwurzel und Knoblauch entfernen. Fleisch wieder zurück in den Topf mit der Brühe geben. Karotten, Erbsen oder anderes Gemüse zugeben und bissfest köcheln lassen. Kurz vor Ende der Garzeit Shiitake Pilze und/oder Champignons zugeben. Reis oder Nudeln separat kochen, in den Teller geben und mit Suppe auffüllen. Mit Salz, Pfeffer und TOMAMI #1 abschmecken. Klein geschnittenen frischen Koriander oder Petersilie zugeben.

–> Tipp: Tischwürze zum individuellen Schärfermachen: TOMAMI Scharfe Sauce Chili+Ingwer. –› *siehe Seite 34*

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN *1 Bio-Huhn oder Keulen, ca. 5 cm Ingwer, Chilis (Anzahl nach gewünschtem Schärfegrad), 2 Petersilienwurzeln, 3 Zehen Knoblauch, 2 Karotten, Erbsen oder anderes Gemüse nach Geschmack, 200 g Shiitake Pilze oder Champignons, ca. 250 g Nudeln (z. B. Glasnudeln) oder Reis, Koriander oder Petersilie zum Garnieren, TOMAMI #1*

Rezept: Georg Breuer, Foto: Stephanie Türck

TOMAMI #2

RISAS ROTE BETE PASTA

Ob aromatische Zucchinispaghetti, zum Abpinseln von Kurzgebratenem, über Pizza, Pasta, im Ratatouille, der Salatsauce, für schnelle Bolognesen oder pur zu Gegrilltem – TOMAMI #2 macht's rund.

Da ich mich größtenteils vegan ernähre, bringt TOMAMI mir den Umami-Kick in meine Speisen.

私は野菜中心の食生活なので、トマミは私の料理に旨味と深みを与えてくれます。

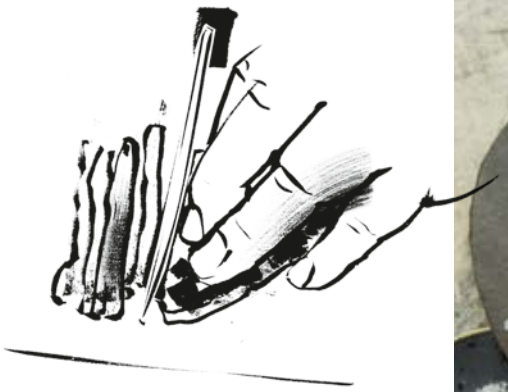
Risa Nagahama, Foodstyling, Kochbuchautorin aus Berlin

Die Kerne vom Granatapfel lösen. Rote Bete waschen, schälen und mit der Zwiebel in kleine Würfeln schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln anschwitzen. Die rote Bete dazu geben und 2-3 Minuten weiter braten. Lorbeer und Majoran dazu geben. Nach 1 Minute ca. 400 ml Wasser hinzu geben, bis das Gemüse bedeckt ist. Wenn zu viel Wasser verdunstet ist, neues hinzu geben. Mit Deckel köcheln lassen, bis die rote Bete gegart ist.

Die Lorbeerblätter herausnehmen und alles in einem Mixer pürieren. Mit TOMAMI und Salz abschmecken. Die Masse mit Wasser verdünnen, falls gewünscht. Die Pasta in einem Topf mit Salzwasser al dente kochen. Rote Bete-Püree in die Schale füllen, Pasta dazu legen. Zum Schluss mit dem rosa Pfeffer und Majoran bestreuen und mit den Granatapfelkernen dekorieren.

FÜR 4 PERSONEN *1/4 Granatapfel, 1 mittelgrosse Zwiebel, 2 mittelgroße rote Bete, 2 Lorbeerblätter, 2 Zweige Majoran, 140 g Pasta Gnocchi Sardi, 2 EL TOMAMI #2, Salz, rosa Pfeffer, Öl zum Braten*

Rezept: Risa Nagahama, Foto: Joerg Lehmann



JUAN AMADOR & TOMAMI

Schwäbische Akribie, spanisches Temperament, Wiener Gelassenheit: Juan Amador, mit drei Michelin-Sternen dekorierter Chef des Restaurant Amador, zählt heute zu den besten und kreativsten Köchen weltweit. Immer kompromisslos, unbeirrt und stets das Ziel vor Augen, die besten Produkte zu einer einzigartigen Komposition zu machen. Mit TOMAMI #1 hat er ein Beef Tatar à la Chinoise entwickelt: Geschmack, auf das Wesentliche reduziert.

Illustration: Stephanie Türck

BEEF TATAR À LA CHINOISE

Die Sweet Chili Chicken Sauce, das Sesamöl, den Limettensaft, TOMAMI #1 und den fein gehackten Koriander in eine Schüssel geben und die Marinade mit Pfeffer und Salz würzen. Rinderfilet fein schneiden: erst Scheiben, dann Streifen, dann Würfel. Zur Marinade geben und gut vermischen. Das Tatar mit einem Esslöffel auf die Krabbenchips geben und mit Koriander garnieren. Auf einem Teller mit TOMAMI #1 anrichten.

ZUTATEN *400 g Rinderfilet, 1 EL Sweet Chili Chicken Sauce, 1 EL Sesamöl, 1 EL Koriander, fein gehackt, 4 Krabbenchips (Asia-Laden), Saft einer halben Limette, 1 Schuss TOMAMI #1, Maldon Salz, weißer Pfeffer (aus der Mühle), etwas Koriander zum Garnieren*

Schärfe für Gemüse – oder Reispfannen, zu Geflügel

für Brühen, Suppen, (vegane) Bratensaucen

zu Fisch, Sushi, Wokgemüse, Mayonnaisen

für Pastasaucen, Hackfleischgerichte, Mittelmeerfisch, Salate und auf Pizza

WEIL'S REIN PFLANZLICH BESSER SCHMECKT.

Schnelle Raffinesse aus bestem Hause: Ingo Holland, einstiger Sternekoch, nun passionierter Gewürzmüller und Gründer des Alten Gewürzamts, macht's Euch leicht in der Küche: mit den veganen Würzkonzentraten auf Basis von TOMAMI #1 und seinen erstklassigen Gewürzkompositionen.

TOMAMI mit unseren besten Gewürzen: einfach umami!

Gewürzmüller Kilian und Ingo Holland vom Alten Gewürzamt, Klingenberg

SÜSS-SCHARFE MANGO-ROLLE

Ein Rezept von Jean-Philipp Schneider, Küchenchef und Leiter Produktentwicklung des Alten Gewürzamtes in Klingenberg.

Glasnudeln ohne Salz in kochendem Wasser mit leichtem Biss garen. Anschließend abschrecken, abschütten und in ca. 2 cm lange Stücke schneiden. Sesam und Macadamianüsse getrennt bei 160° C im Ofen hellbraun rösten. Die Mangos schälen, halbieren und den Kern entfernen. Mangohälften quer halbieren und in ca. 0,5 cm dicke Streifen schneiden. Die Macadamianüsse grob zerstoßen.

Für den TOMAMI-Dip den Zucker zu einem hellen Karamell kochen, mit dem Wasser ablöschen und den Karamell loskochen. Fischsauce, TOMAMI Japan, Sesamöl, Limettensaft und -abrieb dazugeben. Aufkochen, etwas reduzieren und kalt servieren. Gerösteten Sesam einrühren und nochmals abschmecken.

Die Reispapiere einzeln in einer großen Schüssel mit kaltem Wasser kurz anfeuchten und auf ein leicht feuchtes Tuch legen. Mit Glasnudeln, Mangostreifen, Macadamianüssen, Minze und Thaibasilikum belegen und vorsichtig fest zusammenrollen. Dabei nach der Hälfte die Seiten nach innen schlagen, damit eine geschlossene Rolle entsteht. Pro Person 5 Mango-Rollen herstellen.

FÜR 4 PERSONEN *150 g Glasnudeln, 60 g Macadamianüsse geröstet, 2 Mango reif, 5 g Minzblätter frisch, 5 g Thaibasilikumblätter, Reispapier (mindestens 24 Blätter)* **FÜR DEN TOMAMI DIP** *50 g Zucker, 20 g Wasser, 30 g Limettensaft, 1/3 Limettenabrieb, 30 g Fischsauce, 40 g TOMAMI Japan, 2 EL Sesamsaat geröstet, 20 ml Sesamöl*

Rezept: Jean-Philipp Schneider, Foto: Stephanie Türck

DAS IST DRIN

TOMAMI #1, schwarzer Sesam, Mandarine, Chili, Paprika edelsüß, Norialgen, Zitronenmyrte, schwarzer Pfeffer, Timut-Pfeffer, Ingwer.

„TOMAMI ist für mich die perfekte Ergänzung zum gesamten Geschmack der Lebensmittel!“

KLAUS BREINIG

Spitzenkoch und Grillweltmeister

Foto: Andrea Thode/Hölker Verlag

„Seit einigen Jahren schon entwickle ich Rezepte für TOMAMI und bin auch ein großer Fan von Vegami – ganz unkompliziert entfalten diese Produkte eine vollmundige Umami-Würze in Gerichten und Speisen. Der Rest ist Handwerk und Kreativität.“

STEVAN PAUL

aus Hamburg, Kochbuchautor, Rezeptentwickler und Journalist

–› TOMAMI Vegami auf Seite 28

MATTIAS ROOCK

Sternekoch Guide Michelin Castello del Sole, CH-Ascona

2021 mit dem grünen Michelin-Stern für Nachhaltigkeit ausgezeichnet.

„Mich begeistert die Tomate immer wieder auf’s Neue: leicht, fruchtig und die frische Säure perfekt für heiße Tage und geballt mit der Power vom natürlichen Umami unschlagbar! Das Ganze in Reinform aus der TOMAMI-Flasche, einfach klasse.“

„TOMAMI gibt meinen Gerichten die nötige Tiefe und Komplexität!“

PATRICK SCHMIDT

Küchenchef, Frischeparadies Frankfurt

„Mein unentbehrlicher Küchenhelfer, der den Geschmack um die entscheidende Nuance hebt – zum Höchstgenuss!“

ANDREAS HILLEJAN

Das Marktrestaurant Mittenwald
1 Stern Guide Michelin
Mitglied der Jeunes Restaurateurs
Autor im Feinschmecker

„TOMAMI ist der Umami-Boost für alle – vom Kochanfänger bis zum Sternekoch! Mein persönlicher Liebling ist die Ingo Holland Edition TOMAMI Toscana! Ideal für mediterrane Speisen und als Allrounder in der guten Küche! Einfach umami!“

JEAN-PHILIPP SCHNEIDER

Altes Gewürzamt Klingenberg
Küchenchef der Genussetage
Leiter der Produktentwicklung

–› TOMAMI Toscana auf Seite 24

„Umami ist eine großartige kulinarische Bereicherung. Am großartigsten ist in jedem Fall das in der Natur eingefangene Umami, so, wie es TOMAMI macht.“

RALF BOS

Koch, Feinkost-Unternehmer,
Trüffelexperte aus Düsseldorf

CETTINA VICENZINO

Italienische Kochbuchautorin
Food-Fotografin

„Für ein einfaches Pastagericht verknetet man Pastamehl, Wasser und etwas TOMAMI #2 und lässt die Prise Salz dann natürlich weg! Pasta formen, al dente kochen, einige Salbeiblätter in Butter schwenken, Pasta dazu, etwas Parmesan drüber und fertig ist das einfache Gericht mit dem gewissen Extra-Geschmack!“

TOMAMI TOSCANA

DAS IST DRIN

TOMAMI #1, Wasser, Knoblauch, Paprika edelsüß, schwarzer Pfeffer, Basilikum, Selleriesaat, Oregano, Koriander, Tomatenflocken, Fenchelsaat, Myrte, Chili, Sternanis, Lorbeerblätter, Thymian, Rosmarin

Aufstrich Muhammara

Noch mehr Rezepte online: TOMAMI.EU/REZEPTE

TOSCANA NUDELSALAT

Mit Olivenöl, Zitrone und frischen Kräutern zum lang gezogenen "Mhhhh": TOMAMI Toscana im Dressing sorgt für's Urlaubsgefühl. Die Zutaten für den Salat ganz nach eigenem Geschmack erweitern/variieren: mit Minimozzarella, Feta oder rohem Schinken.

Pasta gemäß Packungsanweisung kochen, danach im Sieb gut abtropfen und auskühlen lassen. Gurke und Paprika halbieren und in feine Scheiben schneiden. Tomaten je nach Größe halbieren oder vierteln. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten.

Für das Dressing TOMAMI Toscana, Zitronensaft und -abrieb, Olivenöl, Salz und Pfeffer vermengen. Basilikum und Petersilie fein schneiden und hinzufügen. Dressing über Pasta, Gemüse, Oliven und Pinienkerne geben und servieren.

FÜR 4 PERSONEN *300 g Nudeln, 250 g bunte Cocktailtomaten, 1/2 Salatgurke, 5 Minipaprika, 50 g schwarze Oliven, 25 g Pinienkerne, 2 EL TOMAMI Toscana, 1 kleine Biozitrone, 5 EL Olivenöl, frische Petersilie, frischer Basilikum, Salz, Pfeffer*

Rezept und Food Styling : Daniela Sonntag, Foto: Stephanie Türck

DAS IST DRIN

TOMAMI #1, Rohrzucker, Wasser, Salz, Paprika rosenscharf, Tellicherrypfeffer, Himbeere, Kurkuma, Bockshornkleesaat, Koriander, Knoblauch, Bird's Eye Chili, Bhut Jolokia Chili, Ingwer, Muskatnuss, Stangenpfeffer, Habanero Chili, Senfsaat, weißer Pfeffer, Gewürznelke, Zitronenmyrte, Zimtrinde, Kardamomsaat.

TOMAMI BUTTERHUHN MURGH MAKHANI

Hühnerteile salzen und in einem Bräter im heißen Butterschmalz rundherum goldbraun braten. Tomatenragout mit TOMAMI Hot India und 100 ml Wasser mischen und zu den Hähnchenteilen geben. Offen bei mittlerer Hitze 30 Minuten leise köcheln lassen. Frühlingszwiebel in feine Scheiben schneiden und in kaltes Wasser legen. Sahne mit Speisestärke verrühren und unter das kochende Gericht rühren. Offen weitere 2-3 Minuten kochen, mit Salz würzen. Koriander grob schneiden.

Huhn mit Reis auf vorgewärmten Tellern anrichten. Frühlingszwiebeln abtropfen und mit Koriander und Röstzwiebeln über das Gericht streuen.

FÜR 4 PERSONEN *1 Huhn, vom Metzger in acht Teile geteilt, 2 EL Butterschmalz, 1 Dose stückiges Tomatenragout (425 g EW), 20 ml TOMAMI Hot India, 2 Frühlingszwiebeln, 150 ml Schlagsahne, ½ TL Speisestärke, Salz, einige Zweige Koriander, 2-3 EL Röstzwiebeln, 200 g Langkornreis*

Rezept: Stevan Paul, Foto: Andrea Thode

KAROTTEN-KÜRBIS-SUPPE MIT INGWER UND VEGAMI

Wenn noch das gewisse Etwas fehlt, gebe ich einige Tropfen TOMAMI oder Vegami darüber. Der Geschmack wird dadurch perfekt abgerundet.

Christina Hubbeling, Journalistin und Rezeptentwicklerin aus CH-Zürich

Karotten und Kürbis dünn schälen (oder gut waschen), würfeln und beiseitestellen. Die Schale des Ingwers abkratzen, Ingwer kleinschneiden. Zwiebel schälen und kleinhacken.

Das Kokosöl in einem grossen Kochtopf erwärmen. Karotten, Kürbis, Ingwer und Zwiebel beifügen und fünf Minuten unter gelegentlichem Rühren bei recht starker Hitze andünsten, sodass sich schöne Röstnoten entwickeln. Gekochtes Wasser dazugießen, salzen und zugedeckt ca. 20 Min. auf kleiner Flamme weich köcheln.

Im Blender oder mit dem Zauberstab pürieren, die Kokosmilch unterrühren. Suppe auf Suppenteller verteilen, nach Belieben mit Chiliflocken bestreuen und jede Portion mit je ca. 1 TL TOMAMI Vegami abschmecken.

FÜR 4 PERSONEN *725 g Karotten (Nettogewicht 500 g), 310 g Muskat- oder Butternusskürbis (Nettogewicht 285 g), 50–60 g frischer Ingwer, 1 Zwiebel, 2 EL Kokosöl, 3 gestrichene TL Salz, 1 Liter siedendes Wasser, 150 ml dickflüssige, cremige Thai-Kokosmilch, getrocknete Chiliflocken, TOMAMI Vegami*

Rezept und Foto: Christina Hubbeling

DAS IST DRIN

TOMAMI #1, Zwiebeln, Knoblauch, Senf, Urdbohnen, braune Linsen, Bockshornkleesaat, Kreuzkümmel, Salz, Fenchelsaat, Kurkuma, Erdnussöl, Curryblätter.

Superfood
Liebstöckel:
das Würzkraut

ALLZWECK-WÜRZE FÜR NATUR LIEBHABER.

Das schmeckt uns: intensive Würze für einfach alles.
Keine Geschmacksverstärker, keine Konservierungsstoffe, einzig
100 % natürliche Zutaten: TOMAMI #1, Liebstöckel und Gewürze.
Herzhaft-fleischiger Geschmack, dabei vegan und extrem ergiebig.

Einfach, besser, lecker.

Torben Ebert
Leiter TOMAMI Kochstudio

VEGANE LEBERWURST

Der Liebling unserer Foodstylistin: ihrem Sohn Albert, eingefleischter Leberwurstfan, kam beim Biss in die gewohnte Stulle jedenfalls nichts verdächtig vor. Würzstoff und Gewürze sorgen für originalen Leberwurstgeschmack.

Verblüffend ähnlich! Textur und Geschmack: alles stimmt. Intensiv herzhaft dank TOMAMI Würzstoff!

Daniela Sonntag, Food Stylistin, Stuttgart

Zwiebel in kleine Stücke schneiden und in einer Pfanne mit etwas Öl für ca. 5 Minuten anbraten. Gemeinsam mit allen weiteren Zutaten in einem Mixer zu einer cremigen Masse pürieren. Falls nötig etwas Öl oder Sojasahne hinzufügen. Abschmecken, fertig!

Im Kühlschrank aufbewahrt hält sich der Aufstrich etwa 3-4 Tage.

FÜR 4 PERSONEN *1 EL Öl, 1 Zwiebel, 175 g Räuchertofu gewürfelt, 250 g gekochte Kidneybohnen, 2 TL Majoran, 2 Prisen gemahlener Kümmel, 1,5 EL TOMAMI Würzstoff, 0,75 TL Salz, ½ TL Knoblauchpulver, Pfeffer*

Rezept und Food Styling: Daniela Sonntag, Foto: Stephanie Türck

— Original trifft Original —>

Ralf Nowak,
Saucenmacher und
Chiliexperte aus Pforzheim

trifft
Original

Habanero-Chili,
mit 100.000-350.000
Scoville rund 50-mal
schärfer als Jalapeños!

Tomamis scharfe Saucen sind bei mir zuhause nicht mehr wegzudenken. Nicht nur Schärfe, sondern auch der Umami-Effekt begeistern mich täglich.

CHILI KICK OHNE SCHNICK SCHNACK

Deutschlands schärfster Saucenmacher Ralf Nowak hat Hand angelegt und verspricht Habanero-Hitze für Puristen: die TOMAMI Chilisaucen kommen gänzlich ohne Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe aus: wahlweise ultrascharf mit Mango oder gemäßigt heftig mit Ingwer. TOMAMI #1 sorgt dabei für Vollmundigkeit.

SCHARFER WASSER-MELONENSALAT

Erfrischend und heiß zugleich: dieser Salat ist mit der Scharfen Sauce Chili+Ingwer ganz schnell gezaubert – solo oder ergänzt mit luftgetrocknetem Schinken, gegrillten Garnelen oder Brot ein Hochgenuss.

kühle Wassermelone mit würzig pikanter Schärfe – gelingt mit der scharfen TOMAMI Chili + Ingwer Sauce minutenschnell.

Stevan Paul, Kochbuchautor, Rezeptentwickler und freier Journalist aus Hamburg

Feta würfeln, die Salzmandeln grob zerdrücken. Die Melone halbieren, dann in gut 2 cm dicke Scheiben schneiden (das geht am besten mit einem Brotmesser). Die Schale abschneiden, das Fruchtfleisch mundgerecht würfeln.

Aus Honig, TOMAMI Scharfe Sauce Ingwer+Chili und Olivenöl eine Marinade anrühren und die Würfel kurz darin baden. Melonenwürfel auf einer Platte anrichten. Mit Feta, Salzmandeln und Rauke bestreut servieren.

FÜR 4 PERSONEN *100 g Fetakäse, 2 EL Salzmandeln, 1 kleine Wassermelone oder eine halbe große Wassermelone (gut gekühlt!), 5 EL flüssiger Honig, 1-2 TL TOMAMI Scharfe Sauce Ingwer+Chili, 3 EL Olivenöl, eine Handvoll Rauke*

heiße Marinade: köstlich auch mit TOMAMI Chili+Mango

Rezept: Stevan Paul, Foto: Andrea Thode

UNSERE TOMAMI-HACKS.

Schnelle Raffinesse im Handumdrehen: das TOMAMI-Team verrät, wie's im Alltag schneller, leichter und leckerer geht.

Pilzrahmsauce

„Zwiebeln anbraten in der Pfanne, ein paar Pilze dazu geben. Dann (vegane) Sahne, ein paar Löffel Vegami – fertig ist die Sauce! Mit Nudeln jeder Art auch ein tolles Kindergericht."

Torben Ebert, Leiter TOMAMI Kochstudio

Tomatensuppe

„In 5 Minuten in Indien: Tomaten aus der Dose pürieren, erhitzen, mit TOMAMI Hot India und Salz abschmecken. Brötchenhälften mit Knoblauch abreiben, in Würfeln in Olivenöl anbraten. Mit frischem Thymian zur Suppe reichen."

Joerg Lehmann, Foodfotograf, Berlin

Salatsauce

„3 EL Öl, 2 EL Essig, Salz, Pfeffer, fein geschnittene Zwiebel, 2-3 Tropfen Würzstoff – fertig. Wer Schärfe mag, kann zusätzlich mit einer der Scharfen Saucen abschmecken."

Sebastian Börtlein, Consultant, Freiburg

Vorspeise

„Gekochte rote Bete würfeln, Saft vermengen mit Honig, gepresstem Knoblauch, Pfeffer, Salz, Essig, Öl und TOMAMI #2, dazu Kerbel und geröstete Kerne "

Michael Haug, Pate und Webdesign
www.vist.de

Grillbutter

„TOMAMI #2 und Knoblauch mit weicher Butter mischen, in Wachspapier einrollen und kühlen – perfekt zu Gegrilltem"

Stephanie Türck, Grafikdesign

Mac & Cheese*

„Käsemaccheroni schmecken noch würziger mit einem Schuss TOMAMI #1."

Janet Breuer

Zucchinisuppe

„Schnelle Suppe: 400 g Zucchini würfeln, kurz anbraten, 1 l Wasser aufgießen, etwa 10 Minuten kochen. Pürieren und mit ca. 5 EL TOMAMI Japan und Salz abschmecken"

Sabine Dietrich, Brand Manager

Gemüsepfanne

„Kühlschrank auf, was ist noch da? Rest Reis oder Nudeln, ab in die Pfanne, dazu etwas Gemüse, frisch oder tiefgekühlt, z. B. Karotte, Brokkoli, Paprika, Erbsen. In Olivenöl anbraten, salzen und pfeffern, mit TOMAMI Toscana aufpeppen."

Elke Wennekamp, Produktion und Marketing

*https://tomami.eu/recipes/mac-cheese-tomami/

TOMAMI

„DER STOFF, MIT DEM MAN ALLES GENAU AUF DEN PUNKT BRINGEN KANN."

STEFAN MARQUARD
Koch, Autor, Berater,
Produktentwickler

Rebell am Herd

Revoluzzer in der Küche

GIB UNS EIN *lecker!*

WWW.TOMAMI.EU