

Matcha A La Carte

Würden Sie nicht gerne einmal mit wenig Aufwand Ihren Lieblingsgerichten den Geschmack von Matcha hinzufügen? Matcha ist nicht nur gesund, sondern eignet sich auch zur Dekoration und wird bei verschiedenen Gerichten verwendet. Wir stellen Ihnen hier einige Rezepte vor, die Sie zu Hause einfach und schnell zubereiten können. Diese Vorschläge sollen dazu dienen, Ihnen eine Vorstellung von den verschiedenen Verwendungsmöglichkeiten des Matchas zu geben und Sie zu neuen Rezepten zu inspirieren. Gutes Genießen!



Toast mit Matcha-Butter

Verrühren Sie Matcha mit Butter und bestreichen Sie damit Ihre Toasts. Je nach Belieben können Sie auch Zucker hinzufügen.



Matcha-Suppe

Verrühren Sie Matcha mit der Fertigsuppe und bereiten Sie dann die Suppe wie gewöhnlich zu.

Matcha-Eistee

Verrühren Sie Matcha mit heißem Wasser in einer Schüssel. Der Tee sollte etwas stärker als gewöhnlich sein. Füllen Sie das Getränk in ein Glas und fügen Sie Eiswürfel hinzu. Leicht umrühren. Je nach Belieben können Sie Sirup oder frische Milch hinzufügen.



Matcha-Salz

Genießen Sie Tempura mit einer Matcha-Salz-Mischung. Dieses Matcha-Salz empfehlen wir Ihnen auch als Gewürz für andere Gerichte.



Matcha Milch

Anstelle von heißem Wasser wird Matcha mit aufgewärmter Milch verrührt. Fügen Sie nach Belieben Honig oder Zucker hinzu.



Matcha Pfannkuchen

Vermischen Sie eine beliebige Menge Matcha mit der Pfannkuchen-Fertigmischung. Bereiten Sie diese dann wie gewöhnlich zu.

Matcha-Eis

Sieben Sie Matchapulver auf Vanilleeis und genießen Sie!



Matcha-Tee mit Vanilleeis

Verrühren Sie Matcha mit heißem Wasser und füllen Sie es in ein Glas. Fügen Sie eine Kugel Vanilleeis hinzu.



Sieben Sie das Matcha-Pulver durch ein Teesieb, bevor Sie es benutzen. Bei der Zubereitung von "Matcha-Eistee", "Matcha-Tee mit Vanilleeis" und "Matcha-Milch" können Sie anstelle eines Teebesens auch einen Shaker oder einen Mixer benutzen.