

Vegane Frankfurter Grüne Soße



Als Frankfurter wollten wir nun endlich einmal die Frankfurter "Grie Soß" (Grüne Soße) ausprobieren. Natürlich in der veganen Variante!

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und die Kräuter fein hacken. Zitrone auspressen.

Die ganzen Kartoffeln in Salzwasser garen. Währenddessen die gehackten Kräuter mit Sojajoghurt, Senf, veganer Mayonnaise und 2-3 EL Zitronensaft vermischen. Alles mit dem Zauberstab fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Kartoffeln abgießen und in Scheiben schneiden. Alles zusammen mit der grünen Soße anrichten, nach Belieben mit Kapernäpfeln garnieren und servieren.

Zutaten für 4 Personen

- 2 kg festkochende Kartoffeln
- 1 Glas Kapernäpfel
- 1 Zitrone
- 750 veganen Soja-Joghurt Natur = 1,5 Becher (z.B. von Alpro)
- 1 x 200 g Kräuter Packung für Grüne Soße mit den 7 Kräutern: Borretsch, Kerbel, Kresse, Petersilie, Pimpinelle, Sauerampfer und Schnittlauch (gibt´s hier in Frankfurt fertig verpackt in der Kleinmarkthalle oder auch im gut sortierten Supermarkt)
- 3 TL veganen Senf
- Salz, Pfeffer
- 2 EL vegane Mayonnaise

docbears.de wünscht einen guten Appetit!