



Frühlingszwiebel-Veganaise

🕒 Preparation time: 15 minutes

👤 Portions: 2

🕒 Cooking time: 0 minutes

Total time: 15 minutes

Zutaten für einen Dip (2-3 Portionen)

- 2 Frühlingszwiebeln
- 150 g Seidentofu
- Eine halbe rote Zwiebel | Zwiebel sollte eher klein sein oder nur ein Viertel der Zwiebel nutzen
- 1 EL scharfer Senf
- 2 EL frischer Zitronensaft
- 2 EL Gurken-Lake von klassischen "Sauren Gurken"
- 2 EL hochwertiges Olivenöl
- Salz | ganz nach Geschmack in etwa 1 TL
- Frisch gehackte Kräuter nach individuellem Geschmack ausgewählt und zusammen gestellt| z.B. Thymian, Petersilie, Basilikum, Kresse o.ä.

Zubereitung (15 Minuten)

1. Die Frühlingszwiebeln waschen und in feine Streifen/Röllchen schneiden. 1 EL der Röllchen zum Garnieren zur Seite stellen.
2. Alle Zutaten bis auf die frischen Kräuter in einen Mixer geben und zu einer sämigen Masse verarbeiten. Eventuell etwas nachsalzen. Ausgesuchte Kräuter fein hacken und mit einem Löffel unter die Veganaise heben. Die Veganaise 15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen und ein bis zwei Mal umrühren, damit die frischen Kräuter geschmacklich gut durchziehen. Vor dem Servieren die restlichen Frühlingszwiebel-Röllchen auf die Veganaise geben.