

Frühlingszwiebel-Veganaise

Cremitig-frische Mayonnaise kann etwas herrliches sein, ohne jegliche tierische Zutaten ist sie sogar eine kleine (Geschmacks)sensation! Es ist schon irre, was man alles in Kombination mit den richtigen Zutaten mit Seidentofu anstellen kann: als Ei-Ersatz, als Käse-Ersatz und als Mayonnaise-Ersatz - Seidentofu ist einfach grandios. Diese Veganaise zum Beispiel steht dem Original in nichts nach, nur dass ich sie in diesem Fall mit frischen Kräutern und knackigen Frühlingszwiebel-Röllchen verfeinert habe. Jeder kann hier seine persönliche Lieblingskreation zusammen stellen. Ich bin gespannt auf Eure Ideen. Hier ist meine.

Zutaten

- 2 Frühlingszwiebeln
- 150 Gramm 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 Gurkenwasser | = Lake von sauren Gurken
- 2 EL hochwertiges Olivenöl
- Salz | ganz nach Geschmack in etwa 1 TL
- Frisch gehackte Kräuter nach individuellem Geschmack ausgewählt und zusammengestellt| z.B. Thymian, Petersilie, Basilikum, Kresse o.ä.

Zubereitung

Die Frühlingszwiebeln waschen und in feine Streifen/Röllchen schneiden. Einen EL der Röllchen zum Garnieren zur Seite stellen. Alle Zutaten bis auf die frischen Kräuter in einen Mixer geben und zu einer sämigen Masse verarbeiten. Eventuell etwas nachsalzen - ganz nach individuellem Geschmack. 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. Auf die Plätze, fertig, dippen! Dieser Dip passt zum Beispiel hervorragend zu [Süßkartoffel-Wedges](#) aus dem Ofen.