



Vegane Knoblauchsauc

ZUTATEN FÜR CA. 135 G

- 50 g Joghurt, z.B. Sojajoghurt (vegane Variante) oder Naturjoghurt (vegetarische Variante)
- 1 sehr kleine Zwiebel, z.B. Schalotte
- 75 g vegane/vegetarische Mayonnaise oder vegane/vegetarische Kräuterremoulade
- 1 sehr kleinen Spritzer Agavendicksaft
- 2 kleinere Knoblauchzehen
- 1 EL Pflanzendrink, z.B. Haferdrink (vegane Variante) | alternativ: 1 EL Milch (vegetarische Variante)
- etwa 2 EL frische oder getrocknete Kräuter, z.B. Petersilie und/ oder Schnittlauch
- Salz
- Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Knoblauch und Zwiebel vorbereiten: Den Knoblauch schälen und entweder fein reiben oder pressen. Die Zwiebel ebenfalls schälen und sehr fein hacken.

2. Knoblauchsoße fertigstellen: Dafür alle Zutaten in eine Schüssel füllen und gut miteinander vermengen. Mit Salz und Pfeffer nach Belieben würzen. Im Anschluss für etwa 50 bis 70 Minuten im Kühlschrank durchziehen lassen. Danach noch einmal verrühren und ggf. mit Pfeffer und Salz abschmecken.

