

Remouladen-Soße



PORTIONEN

4



DAUER

60 Min.



SCHWIERIGKEIT

Leicht

ZUTATEN

6 große	mehlig-kochende Kartoffeln
2 EL	Olivenöl
2 EL	Wasser
1 TL	Salz
300 ml	Wasser
1 EL	Stärke
1/2 TL	Schwarzkümmelsamen
1 Prise	Kokosblütenzucker
1/2 TL	Salz
1 EL	Zitronensaft
1/2	Zwiebel, gehackt
2 Zehen	Knoblauch, gepresst
50 g	getrocknete Tomaten
400 ml	Sojajoghurt
1/2	Apfel, gerieben
1/3	Gurke, gerieben



BESCHREIBUNG

Diese Soße erinnert vom Geschmack her an eine Joghurtsoße, die zu Hering passt. Man kann sie sozusagen als „Falschen Hering“ sehr gut zu Kartoffeln und Blattsalat essen.

ZUBEREITUNG

1. Wenn die getrockneten Tomaten sehr hart sind, über Nacht in wenig Wasser einweichen und Wasser weiter verwenden.
2. Kartoffeln in Spalten schneiden und in Marinade aus Öl, Wasser und Salz wenden; dann für ca. 30 Minuten im Backofen garen.
3. Stärke mit Wasser anrühren.
4. Schwarzkümmel, Süße, Salz und Zitronensaft dazugeben.
5. Zwiebel und Knoblauch klein schneiden und unterrühren.
6. Alles zusammen aufkochen, beiseitestellen und abkühlen lassen.
7. Apfel mit Schale reiben und in Servierschüssel geben, Sojajoghurt dazugeben und vermischen.
9. Gurke schälen, raspeln und auch zum Joghurt geben.
10. Getrocknete Tomaten ganz klein schneiden und ebenfalls unter den Joghurt heben.
11. Direkt vor dem Essen die gekochte Masse unter den Joghurt-Mix rühren und gleich servieren.

Weitere Rezepte finden Sie unter www.lug-mag.com