Liptauer Vegan

Mindestens so lecker wie das Original! Tolles Rezept für Liptauer vegan auf Sojabasis.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min



Foto: Clara Czegeny

Zutaten

500 g	Sojajoghurt
50 g	Butter vegan (Zimmertemperatur)
2 Stk.	Essiggurken
1 Stk.	Knoblauch
5 Stk.	Kapernbeeren
1 Bund	Petersilie
1 TL	Senf
1 TL	Tomatenmark
1 Messerspitze	Kümmel (gemahlen)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Chili
2 EL	Paprika

Zubereitung

1. Für den **veganen Liptauer** zu Beginn die Gurkerl und Kapern in feine Würfel schneiden. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe abziehen und ebenfalls fein würfeln. Die Petersilie waschen, trockenschütteln, klein hacken.

2. Die Butter in eine Schüssel geben und mit dem Rührgerät schaumig schlagen. Das

abgetropfte Soja-Joghurt langsam zufügen und unterrühren. Zwiebel, Gurkerl, Knoblauch, Kapern, Paprikapulver, Petersilie, Senf und Tomatenmark ebenfalls unterrühren. Mit Kümmel, Chili, Pfeffer und Salz abschmecken.

Tipp

Den veganen Liptauer kann man nach Belieben noch mit kleingehackter roter Paprika verfeinern. Anstelle von Petersilie passt auch Schnittlauch sehr gut.