

# Schnittlauch-Soja-Sauce

Mit dem Rezept für eine Schnittlauch-Soja-Sauce lässt sich eine leckere Sauce zubereiten, die herrlich frisch schmeckt und vielseitig einsetzbar ist.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 30 min



## Zutaten

### Für die vegane Mayonaise

240 ml	Pflanzenöl (neutral)
90 ml	Sojaschlagobers
60 ml	Wasser
0.5 EL	Apfelessig
0.5 TL	Agavendicksaft
1.5 TL	<a href="#">Senf</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>

### Für die Schnittlauchsauce

400 g	Sojajoghurt
1 Bund	Schnittlauch
1 Prise	Kräutersalz
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>

## Zubereitung

1. Für die **Schnittlauch-Soja-Sauce** zunächst ein Sieb mit einem Küchentuch auslegen und das Sojajoghurt darauf verteilen. Das Sojajoghurt für vierundzwanzig Stunden abtropfen lassen.

2. Anschließend das Joghurt in eine Schüssel übertragen und in eine weitere Schüssel Sojaschlagobers, Wasser, Essig, Agavendicksaft und Senf geben. Das alles mit einem Stabmixer gut durchmischen. Nach und nach Öl einfließen lassen, dabei immer weitermischen. So lange fortfahren, bis sich eine feste Creme ergibt. Die Mayonnaise dann noch mit Salz und Pfeffer abschmecken und zu dem Sojajoghurt geben. Beides mit einem Handrührgerät cremig rühren.
3. Jetzt den Schnittlauch waschen und sehr gut abtropfen lassen. Ein paar Schnittlauchstangen zur Seite legen, diese werden am Schluss zur Dekoration benötigt. Den restlichen Schnittlauch sehr fein hacken und zu der Joghurt-Mayonnaise Mischung geben. Per Hand gut durchrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse zuletzt mit dem Deko-Schnittlauch garnieren und servieren.

## **Tipp**

Die Schnittlauch-Soja-Sauce passt sehr gut zu Folien- oder Ofenkartoffeln, jedoch auch zu Gemüse wie Auberginen oder Zucchini. Da sich die Sauce so vielseitig einsetzen lässt, kann man sie zu extrem vielen Gerichten reichen. Sie ist auch immer ein gern gesehenes Mitbringsel zu Grillfesten.