Veganer Kräuteraufstrich

Veganer Kräuteraufstrich ist ein Rezept, welches sich einfach zubereiten lässt und herrlich erfrischend an heißen Tagen ist. Gleich ausprobieren!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Ruhezeit: 24,0 h

Gesamtzeit: 24,3 h

Zutaten

500 g	Sojajoghurt natur
100 g	Sauerrahm vegan
4 Stk.	Knoblauch
Nach Belieben	frische Kräuter
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für den **veganen Kräuteraufstrich** als Erstes ein Sieb mit einem Tuch auslegen und das Natur Sojajoghurt auf dem Tuch verteilen. Den Joghurt dann über vierundzwanzig Stunden abtropfen lassen.

2. Anschließend den Knoblauch schälen und auspressen. Die Kräuter waschen, sehr gut abtropfen lassen und fein hacken. Jetzt den Joghurt von dem Sieb in eine Schüssel übertragen, den veganen Sauerrahm, die Kräuter und den Knoblauch zugeben und alles zu einer homogenen Masse verrühren.

3. Den Kräuteraufstrich noch mit Salz und Pfeffer abschmecken, dann weiter kaltstellen oder gleich servieren.

Tipp

Veganer Kräuteraufstrich schmeckt mit frischem Weißbrot oder Vollkornbrot serviert einfach lecker. Er eignet sich jedoch auch als Dip für Grillgut. Ein paar frische Tomaten in den Kräuterdip gerührt, verleihen ihm eine zusätzlich frische Note.