Vegane Reibegenusssauce

Zeit gesamt
15min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Zwiebeln, gelb	1 St.
Knoblauchzehen	1 St.
Zitronen	1 St.
Margarine, vegan	4 EL
Weizenmehl, Type 405	2 EL
Sojadrink	500 ml
Kurkuma	0.25 TL
Vemondo Reibegenuss	150 g

Zubereitung

Küchenutensilien

kleiner Topf, Schneebesen

1. Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. Knoblauch schälen und fein hacken. Zitrone halbieren und Saft auspressen.

2. In einem Topf Margarine auf mittlerer Stufe erhitzen und Zwiebel mit Knoblauch ca. 2 Min. farblos anschwitzen. Mehl zugeben, verrühren und ca. 1 Min. mit anschwitzen. Anschließend mit Sojadrink auffüllen, glatt rühren und ca. 5 Min. leicht köcheln lassen.

3. Anschließend Kurkuma und veganen Reibegenuss zugeben und zu einer glatten Sauce verrühren. Vegane Reibegenusssauce mit Salz, Pfeffer und 1 EL Zitronensaft abschmecken und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	287 kcal
Kohlenhydrate	23 g
Eiweiß	8 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	21 g