

## Veganer Kartoffelsalat mit Mayonnaise

Zeit gesamt 45min



Zubereitungszeit 30min





## Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, vorw. festk.	1 kg
Salz	
Zwiebeln, gelb	1 St.
Petersilie, frisch	0.5 Bund
Gewürzgurken	6 St.
Gemüsebrühe	200 ml
Öl	230 ml
Senf	5 TL
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Zitronen	1 St.
Sojadrink	100 ml

## Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, hohes Gefäß, kleiner Topf, großer Topf mit Deckel, SILVERCREST Stabmixer/ Pürierstab

- 1. Kartoffeln waschen und in einem Topf mit Salzwasser bedeckt aufkochen. Zugedeckt ca. 20–25 Min. weich garen.
- 2. Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und hacken. Gewürzgurken würfeln.
- 3. In einem Topf Gemüsebrühe aufkochen und Zwiebel darin ca. 3 Min. garen. Brühe leicht abkühlen lassen und 3 EL Öl, 3 EL Gewürzgurkenwasser und 4 TL Senf verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 4. Kartoffel abgießen, pellen und noch lauwarm in dünne Scheiben schneiden. In einer Schüssel Kartoffelscheiben mit lauwarmem Dressing übergießen, vermengen und ca. 20 Min. ziehen lassen.
- 5. Zitrone halbieren und Saft auspressen. In einem hohen Gefäß Sojadrink, 1 EL Zitronensaft und 1 TL Senf pürieren. Restliches Öl unter ständigem Mixen in einem sehr dünnen Strahl hineinfließen lassen, bis die Masse cremig ist. Vegane Mayonnaise mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken.
- 6. Gewürzgurken und Mayonnaise zum Kartoffelsalat geben, vermengen und nochmals min. 20 Min. ziehen lassen. Veganen Kartoffelsalat mit Petersilie bestreut servieren.

**Guten Appetit!** 

Tipp: Bereite den Kartoffelsalat vor und lasse ihn min. eine Stunde ziehen. Dann schmeckt er noch besser.

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	709 kcal
Kohlenhydrate	58 g
Eiweiß	8 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	51 g