

KRÄUTERMAYO



Mit dieser veganen Kräutermayo wird euer Grillabend perfekt - besonders lecker schmeckt sie übrigens zu gegrilltem Gemüse und unseren Veggie Burgern!



Schwierigkeitsgrad
Einfach



Arbeitszeit
7 Minuten



Anlass
Saucen



Zutaten für 1 Portion:

- 2 EL biozentrale vegane Mayo ohne Zusatz von Ei
- 4 EL pflanzliche Joghurtalternative
- 3 EL gehackte, frische Kräuter wie Petersilie, Thymian oder Rosmarin
- 1 Stange Frühlingszwiebeln
- Salz

Zubereitung

1. Die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden.
2. Frühlingszwiebeln, gehackte Kräuter, vegane Mayo und Joghurtalternative gut miteinander verrühren und mit Salz abschmecken.
3. In eine kleine Schale füllen und mit frischem Brot, Wraps, gegrilltem Gemüse oder unseren Veggie Burgern genießen.

WIR WÜNSCHEN EINEN GUTEN APPETIT!