

## Frankfurter Grüne Sauce (vegan)

*Ostern steht vor der Tür und was gibt es da Schöneres als kulinarische Traditionen zu pflegen und an Gründonnerstag "Grüne Sauce" mit Pellkartoffeln zu essen. Frankfurt ist schließlich um die Ecke und stolz auf seine "Grie Soß".*

*Wir haben hier ein Rezept ausgetüftelt, das auch rein pflanzlich funktioniert. Unser fein-strukturierter Naturtofu ist das perfekte Pendant zu gekochten Eiern, die üblicherweise im Rezept verwendet werden. Viel Spaß beim Genießen!*

### Zutaten:

100 g SOJAFARM Naturtofu  
1 Bund frische Kräuter für "Grüne Soße"  
500 g Sojajogurt (ungesüßt)  
3 Saure Gurken  
1 TL Senf  
1 EL weißen Essig  
1 Prise Kurkuma (für die Farbe)  
3 Prisen Kala Namak  
Salz und Pfeffer



### Zubereitung:

Die Kräuter waschen, schleudern und sehr fein schneiden. Den Naturtofu und die sauren Gurken fein würfeln.

Den Sojajogurt in eine Schüssel füllen. Alle angegebenen Zutaten miteinander vermischen. Am Ende mit Salz und Kala Namak abschmecken.

Tipp: Bei Sojajogurt lohnt sich ein genauer Blick auf die Zutatenliste. Auch bei Sojajogurt "Natur" finden sich oft Zucker und Vanillearoma als Zutat. Ohne ist besser.

Guten Appetit!