

Tzatziki

Die Grillsaison startet durch und wir möchten euch dazu passend ein veganes Tzatziki vorstellen. Der perfekte Dip zu gegrilltem oder frischem Gemüse, Grillspießen und Baguette.

Zutaten:

200 g SOJAFARM Naturtofu
100 g Cashew- oder Mandelmus
2 Knoblauchzehen
1/2 Gurke
2 EL Zitronensaft
Salz und Pfeffer
1 EL Olivenöl



Zubereitung:

Die Salatgurke schälen, längs halbieren und mit einem Löffel entkernen. Anschließend grob raspeln. In ein Sieb geben und abtropfen lassen.

Tofu, Nussmuß, Knoblauch, Wasser, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Olivenöl in den Mixer geben und alles gut durchpürieren.

Die abgetropfte Gurkenraspeln untermischen und abschmecken.

Guten Appetit!