



Dreierlei vegane Grillsaucen

Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Dill, frisch	15 g
Zitronen	1 St.
Senf	8 EL
Agavendicksaft	6 EL
Olivenöl	2 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Schalotten	1 St.
Schnittlauch, frisch	15 g
Vemondo Vegane Creme	150 g
Petersilie, frisch	15 g
Vegane Salatmayonnaise	150 ml
Ketchup	3 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, Schneebesen

1. Für die Senf-Dill-Sauce Dill waschen, trocken schütteln und fein hacken. Zitrone halbieren und Saft auspressen. In einer Schüssel 7 EL Senf, 4 EL Agavendicksaft und 2 EL Olivenöl mit einem Schneebesen glatt rühren. Dill unterheben und mit 1 TL Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Für die Sour Creme Schalotten halbieren, schälen und in feine Würfel schneiden. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Ringe schneiden. In einer Schüssel vegane Creme, 1 EL Agavendicksaft und 1 TL Zitronensaft glatt rühren. Schalotten und Schnittlauch unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Für die Cocktailsauce Petersilie waschen, trocken schütteln und sehr fein hacken. In einer Schüssel vegane Salatmayonnaise, Ketchup und 1 EL Senf glatt rühren. Petersilie zugeben und mit 1 TL Agavendicksaft, Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Vegane Grill-Saucen auf kleine Schälchen verteilen und servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Diese drei Saucen passen zu jeder guten Grillparty. Egal ob zu [Gemüse-Grill-Spieße](#), [Marinierter Tofu mit Basilikum](#) oder einfach zum Dippen mit Brot.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	415 kcal
Kohlenhydrate	24 g
Eiweiß	3 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	35 g