



# Vegane Sauce hollandaise

Zeit gesamt  
10min

Zubereitungszeit  
10min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Margarine, vegan	4 EL
Weizenmehl, Type 405	3 EL
Weißwein, trocken	100 ml
Sojadrink	300 ml
Lorbeerblätter, getrocknet	1 St.
Kurkuma	0.25 TL
Zitronen	1 St.
Salz	
Pfeffer, weiß	

## Zubereitung



Küchenutensilien

kleiner Topf, Schneebesen

1. In einem Topf Margarine auf mittlerer Stufe schmelzen. Mit Mehl bestäuben und ca. 2 Min. anschwitzen.
2. Nach und nach mit Weißwein ablöschen. Dabei kräftig rühren. Mit Sojadrink auffüllen und glatt rühren. Lorbeerblatt und Kurkuma zugeben und auf mittlerer Stufe ca. 5 Min. köcheln, bis sie leicht dickflüssig ist.
3. Inzwischen Zitrone halbieren und Saft auspressen. Vegane Sauce hollandaise mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	167 kcal
Kohlenhydrate	10 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	11 g