



Veganer Kartoffelsalat mit Mayonnaise

Zeit gesamt
🕒 45min

Zubereitungszeit
👉 30min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, vorw. festk.	1 kg
Salz	
Zwiebeln, gelb	1 St.
Petersilie, frisch	0.5 Bund
Gewürzgurken	6 St.
Gemüsebrühe	200 ml
Öl	230 ml
Senf	5 TL
Pfeffer, schwarz	
Zitronen	1 St.
Sojadrink	100 ml

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, hohes Gefäß, kleiner Topf, großer Topf mit Deckel, Pürierstab

1. Kartoffeln waschen und in einem Topf mit Salzwasser bedeckt aufkochen. Zugedeckt ca. 20–25 Min. weich garen.
2. Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und hacken. Gewürzgurken würfeln.
3. In einem Topf Gemüsebrühe aufkochen und Zwiebel darin ca. 3 Min. garen. Brühe leicht abkühlen lassen und 3 EL Öl, 3 EL Gewürzgurkenwasser und 4 TL Senf verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Kartoffel abgießen, pellen und noch lauwarm in dünne Scheiben schneiden. In einer Schüssel Kartoffelscheiben mit lauwarmem Dressing übergießen, vermengen und ca. 20 Min. ziehen lassen.
5. Zitrone halbieren und Saft auspressen. In einem hohen Gefäß Sojadrink, 1 EL Zitronensaft und 1 TL Senf pürieren. Restliches Öl unter ständigem Mixen in einem sehr dünnen Strahl hineinfließen lassen, bis die Masse cremig ist. Vegane Mayonnaise mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken.
6. Gewürzgurken und Mayonnaise zum Kartoffelsalat geben, vermengen und nochmals min. 20 Min. ziehen lassen. Veganen Kartoffelsalat mit Petersilie bestreut servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Bereite den Kartoffelsalat vor und lasse ihn min. eine Stunde ziehen. Dann schmeckt er noch besser.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	709 kcal
Kohlenhydrate	58 g
Eiweiß	8 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	51 g