

# Vegane Tofu-Remoulade

Staudensellerie und Gewürzgurken in feine Würfel schneiden. Schnittlauch und Petersilie fein hacken. Balsamicoessig, Sojasoße, Sonnenblumenöl, Currypulver und Kurkuma mischen und kräftig verrühren.

Den Tofu natur mit einer Gabel zerdrücken, zusammen mit Salz, Pfeffer und Senf in eine Schüssel geben und mit einem Pürierstab fein pürieren. Die Essig-Ölmischung nach und nach hinzugeben, bis eine glatte homogene Soße entsteht, evtl. etwas Wasser zufügen. Die Gemüsewürfel und die gehackten Kräuter unterrühren.

Tipp: Die vegane Tofu-Remoulade passt zu Rohkostsalaten und gegrilltem Gemüse.

<u>für 4 Portionen</u>	
400 g	Tofu natur
1 Stange	Staudensellerie
1 1/2	Gewürzgurken
1 1/2 Bund	Schnittlauch
1/2 Bund	Blattpetersilie
40 ml	weißer Balsamico-Essig
1 EL	Sojasoße
80 ml	Sonnenblumenöl
1/2 TL	Curry
1/2 TL	Kurkuma
1 TL	Salz
1 TL	Pfeffer
1 TL	Senf

