



Schnelle, vegane Burgersoße

🕒 Preparation time: 10 minutes

👤 Portions: 4

Cooking time: 0 minutes

Total time: 10 minutes

Zutaten (4 Portionen)

- 30-40 g Saure Gurken
- 100 g Sojajoghurt ungesüßt
- 1 TL scharfer Senf
- 2 TL Tomatenmark
- 1 EL Gurkenlake (Einlegwasser saurer Gurken)
- 1 TL Oregano/ oder Kräuter der Provence, gerebelt
- 1 EL Hefeflocken
- Zitronensaft und Salz zum Abschmecken

Zubereitung (10 Minuten)

1. Saure Gurken fein hacken.
2. Die gehackten Gurken, Sojajoghurt, scharfen Senf, Tomatenmark, Gurkenlake, Oregano und Hefeflocken miteinander verrühren.
3. Soße mit Salz und Zitronensaft abschmecken.

Das war es auch schon! Guten Appetit! **Tips:**

- Du kannst die Soße bei Bedarf mit etwas Pflanzendrink (z.B. Soja- oder Haferdrink) in der Konsistenz strecken.
- Stärker verdünnt ist die Soße ein tolles Salatdressing
- Wenn du magst, Kannst du zusätzlich 2 TL fein gehackte Kapern dazu geben
- Wenn du der Soße 1/2 TL Sherry hinzufügst, schmeckt sie wie eine Cocktailsöße