

Sesamsauce

Anzahl Personen: 6

Vegan

© Infovita GmbH

Menge	Zutaten	Bearbeitung
1 Stk.	Zitrone	Saft auspressen
100 g	Sesammus (Tahin)	
100 g	Mandelmus	
2 dl	Wasser	
1 EL	Bouillonpulver	
2 Stk.	Knoblauchzehen	pressen
2 EL	Petersilie	fein hacken
0.5 KL	Paprika	
	Kräutersalz	

Anleitung

Alle Zutaten mischen und am besten mit dem Mixstab oder Mixer pürieren (emulgieren). Abschmecken.

Als Sauce mit Falafel in Fladenbrot.

Als Sauce zu Bratlingen oder Salat.

