

Veganer Kartoffelsalat

Quelle: <https://autonomekuechefueralle.blogspot.com/p/rezepte-alter.html>

Zutaten

- 500g Festkochende Kartoffeln
- 2 Paprika
- 3 Zwiebeln
- 6 Saure Gurken
- 100 g Sojastücken
- Salz
- Paprika Pulver
- Pfeffer
- Gemüsebrühe
- Dill (frisch)
- Petersilie (frisch)
- Schnittlauch (frisch)
- Öl
- Sojamilch
- Senf
- Tafelessig
- Zitronenkonzentrat

Zubereitung

1. Kartoffeln in einem Topf mit Wasser geben und kochen bis sie weich sind, abgießen und kalt stellen
2. Paprika, saure Gurken und Zwiebeln in kleine Würfel schneiden
3. Zwiebeln glasig anbraten
4. Sojastücke in einen Topf mit Wasser und etwas Gemüsebrühe geben und kochen lassen, bis sie schön weich sind, abgießen und anschließend goldbraun anbraten
5. Jetzt die Sojanese zubereiten (siehe Rezepte auf meiner Seite)
6. Nun die gekochten Kartoffeln in Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben
7. Die sauren Gurken, die Paprika und die Zwiebeln in dem Topf geben, würzen und einmal richtig umrühren
8. Die fertige Sojanese zum Topf dazugeben und noch mal alles abschmecken

9. Zum Schluss die angebratenen Sojastücken und die frischen Kräuter dazugeben
10. Jetzt noch mal alles kräftig umrühren und servieren

Aküfa wünscht Guten Appeti

Version #1

Erstellt: 2026-05-10 09:54:05 UTC von capra

Zuletzt aktualisiert: 2026-05-10 09:54:32 UTC von capra