

Vegane Grie Soß

MIT KARTOFFELN



Zutaten

(Für 4 Personen)

- **Grie Soß Kräuter: Kerbel, Petersilie, Kresse, Schnittlauch, Pimpinelle, Sauerampfer, Borretsch**
- **1 Kg Kartoffeln**
- **1-2 TL Senf**
- **500 g Sojajoghurt**
- **200 g vegane Creme Fraiche**
- **1 Bio-Zitrone**
- **Salz, Pfeffer, Zucker**

1. Die Kräuter waschen.

2. Die Kräuter trocken tupfen und mit einem großem Küchenmesser fein hacken.

3. Anschließend die Kräuter zusammen mit der veganen Creme Fraiche, dem Joghurt und dem Senf in einer Schüssel vermengen. Zudem noch die frische Bio Zitrone ausdrücken und unterrühren.

4. Mit Pfeffer, Salz und Zucker würzen, verrühren und die grüne Soße am besten über Nacht ziehen lassen.

6. Im letzten Schritt die Kartoffeln ca. 40 Minuten kochen lassen und anschließend mit der fertigen Grie Soß zusammen anrichten.