

Mit MEGGLE Kräuter vegan Tube



„Ich bin ein GourmeGGLE.“

Allrounder Soßen

Allrounder-Soße (1 Basis – 3 Varianten)

Zutaten Kräuter-Soße:

40 g Mayonnaise
40 g MEGGLE Kräuter-Tube vegan
40 g Quark (20 % Fett)
Schuss Zitronensaft
Messerspitze Salz
Eine Prise Zucker & Pfeffer



Zutaten Teufelssoße:

40 g Mayonnaise
40 g MEGGLE Kräuter-Tube vegan
40 g Quark (20 % Fett)
Schuss Zitronensaft
Messerspitze Salz
Eine Prise Pfeffer & Paprikapulver
1 EL Ketchup
Schuss Siracha Sauce
Messerspitze Cayennepfeffer

Zutaten Honig-Senf Sauce:

40 g Mayonnaise
40 g MEGGLE Kräuter-Tube vegan
40 g Quark (20 % Fett)
Schuss Zitronensaft
Eine Prise Salz & Pfeffer
1 TL Honig
1 EL mittelscharfer Senf
1 TL süßer Senf

Zubereitung

Für die Basissoße Mayonnaise, Kräuter-Creme, Quark, Zitronensaft und Gewürze miteinander vermengen bis sich eine cremige Konsistenz ergibt.

Für die anderen beiden Soßen-Varianten die jeweils zusätzlichen Zutaten unterrühren.

