

Kartoffelsalat mit Mayo

ergibt ca. 1,3 kg

Kartoffelsalat

Zutaten

- 1 kg Kartoffeln
- Essigessenz dunkel + Wasser
- schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
- Meersalz
- 1-2 Zwiebeln
- gehackte Petersilie
- 175 g Räuchertofu
- etwas Gemüsebrühe
- Rapsöl

Zubereitung

- Kartoffeln **tags zuvor** kochen, so sind sie schnittfest.
- Kartoffeln in Scheiben schneiden.
- Räuchertofu ganz klein würfeln und in nicht zu wenig Öl knackig anbraten, das Ganze dann mit abgekochtem Wasser ablöschen, etwas Gemüsebrühe dazugeben.
- Pfeffer und Salz dazugeben.
- 1 oder 2 Zwiebeln würfeln, es darf ja deftig sein, Petersilie hacken.
- Das alles über die Kartoffeln geben, während der Tofu brät.
- Tofu und Mayonnaise nach den anderen Zutaten über den Salat geben und mischen – die Gewürzmenge je nach Geschmack, aber nicht zu zaghaft sein, sonst wird's nicht deftig.

Tipp: Schmeckt warm auch sehr lecker.

© Rezept nach <http://www.tvg-saar-vegan.de/rezepte/salate/>

Mayo-Rezept von Emilia

Zutaten

- 250 ml Sojamilch (unbedingt ungesüßt!)
- 250 ml Rapsöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
- 1 EL veganer Senf
- 1 EL Apfelessig
- 2 EL Hefewürzflocken

Zubereitung

- Sojamilch, Salz, Pfeffer, Senf, Apfelessig und Hefewürzflocken in einen Mixer geben und kurz durchmischen.
- Dann etwas Öl dazugeben, mixen, wieder etwas Öl dazu, mixen und so weiter, bis das Öl aufgebraucht wurde.
- Danach noch ca. 5 Minuten lang mixen, bis die Mischung dickflüssig wird.
- Kühl aufbewahren!