

# VEGANE SAUCE HOLLANDAISE OHNE EI / SPARGEL REZEPT / SCHNELL & EINFACH



Die Sauce Hollandaise, oder auch Hollandaise Soße passt perfekt zu Spargel, Fisch und Gemüse und stammt aus der französischen Küche. Mit diesem veganen Rezept kannst du sie ohne Ei und komplett pflanzlich zubereiten. Sie lässt sich super aufbewahren.



Zubereitungszeit

**5-8 Minuten**

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 6

## ZUBEREITUNG

Erwärme die Margarine im Topf und gib das Mehl hinzu. Verrühre die Zutaten mit einem Schneebesen und lasse das Mehl etwa 1-2 Minuten bräunen. Gieße nun die vegane Sahne und die Gemüsebrühe (oder gemischt mit Weißwein) hinzu und lasse die Soße aufkochen. Stelle den Herd herunter und lasse die Soße 5 Minuten köcheln. Gib die Gewürze und den Senf hinzu und serviere die vegane Sauce Hollandaise. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

## SAUCE HOLLANDAISE:

- 100 g** Margarine (vegan)
- 50 g** Mehl
- 200 g** Sahne (vegan)
- 500 g** Gemüsebrühe
- 2 TL** Senf
- 1 Pr.** Salz
- 1 Pr.** Pfeffer
- ½ TL** Kurkuma (gemahlen)