

Liptauer vegan

Zutaten

1000g Sojajoghurt natur, *mind. 24 Stunden abgetropft, in einem Sieb mit einem Tuch ausgelegt - ergibt ca. 500g (z.B. Sojajoghurt natur von Joya)*

50g zimmerwarme Margarine (*z.B. Alsan*)

1 Zwiebel, *klein*

1-2 Essiggurken, *je nach Größe*

1 Zehe Knoblauch, *gepresst*

5 Kapernbeeren, *ingelegt*

2 EL Paprikapulver, *edelsüß*

1 EL gehackte Petersilie, *frisch*

1 TL Senf

1 TL Tomatenmark

1 Msp. Kümmel, *gemahlen*

Salz

Pfeffer, *schwarz*

etwas Chili, *gemahlen*

Zubereitung

Margarine flaumig schlagen, Tomatenmark, Senf und die Gewürze dazugeben und gut untermixen. Den abgetropften Sojajoghurt nach und nach einrühren. Zwiebel und Essiggurkerl klein würfelig schneiden, Kapern fein hacken einrühren und den Liptauer anschließend abschmecken und verschlossen im Kühlschrank aufbewahren.