Vegane Miso-Mayonnaise

Du suchst eine vegane Mayonnaise mit dem gewissen Kick? Dann ist vegane Mayonnaise das richtige für dich! Räuchertofu und Miso-Paste verleihen deiner Mayo feine Aromen, Kartoffeln machen sie extra cremig. Ob zu geröstetem Gemüse, Frittiertem oder Sushi. Diese Miso-Mayo passt einfach immer.

Vegane Miso-Mayonnaise | Foto: Linda Katharina Klein
Zutaten (10 Portionen): 200 Gramm gekochte und geschälte Kartoffeln | 75 Gramm Räuchertofu | 2 Esslöffel Miso-Paste | 100 Milliliter geschmacksneutrales Öl | Salz

Vegane Miso-Mayonnaise | Foto: Linda Katharina Klein
Zubereitung (2 Minuten): 1. Kartoffeln und Räuchertofu grob hacken und in einen Mixer geben. 2. Miso-Paste hinzugeben und einer homogenen Masse verarbeiten. 3. Weitermixen und dabei langsam das Öl hinzugeben, bis eine samtige Masse entsteht (ggf. reicht hier auch weniger Öl). 4. Je nach Intensität der verwendeten Miso-Paste muss gegebenenfalls noch leicht mit Salz abgeschmeckt werden. 5. Die Mayonnaise sofort serviert oder im Kühlschrank aufbewahren (hier ist sie mehrere Tage haltbar.

Jetzt noch mehr Mayonnaise-Rezepte oder weitere vegane Rezepte entdecken!

Nährwerte/Portion: 115 Kalorien | 10 Gramm Fett | 4,2 Gramm Kohlenhydrate | 1,9 Gramm Eiweiß