

Fleischlos.de - Genießen

Caesar Dressing

Was ist so besonderes an einem Caesar Dressing? Es schmeckt nach würziger Mayonaise mit einem Hauch Parmesan und Blauschimmelkäse. Nicht ganz einfach als vegane Variante, aber hier ist ein Rezept, welches als Alternative zum bekannten Caesar Dressing unschlagbar lecker schmeckt und auch eingefleischten Caesar Liebhabern schmecken wird.

Wichtig ist die Art der Soja-Reismilch. Man kann auch eine reine Sojamilch nehmen, jedoch ist diese vielleicht etwas zu prägnant im Geschmack. Soja weil wir das Sojalecithin als Emulgator benötigen. Ebenso ist Senf ein Emulgator, der zu einer guten Bindung beiträgt. Um eine Marke zu nennen, mit der es auf jeden Fall funktioniert; der Soja-Reisdrink von Berif.

Um den Käse in das Dressing zu bekommen empfehlen wir die Noh Muh Produkte von Vegusto. Die Variante „Classic“ ist im Geschmack sehr blauschimmelbetont, die Variante „Dezent“ ist, wie der Name vermuten lässt, etwas milder.

Achten Sie darauf die Zutaten sollten, wie bei einer „echten“ Mayonaise, bei ähnlicher Temperatur verarbeitet werden.

Zutaten:

- 200 ml Soja-Reisdrink
- 100-150 ml Rapsöl
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 TL Tomatenmark
- 1 EL Dijon-Senf
- 3 EL weißer Balsamico
- 1 TL Limettensaft
- 2 TL Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 EL kleingehackter Noh Muh Classic oder Dezent

Zubereitung:

Den Knoblauch grob hacken und mit dem Senf, Soja-Reisdrink und der Hälfte des Öls in ein hohes Gefäß geben. Mit dem Zauberstab pürieren und aufschlagen. Alle restlichen Zutaten bis auf Essig und Limettensaft zugeben und nochmals aufschlagen. Nun den Essig, Limettensaft sowie der Rest des Öls während des Schlagens langsam hinzugeben. Zum Schluss nochmals abschmecken. Die Menge an Noh Muh kann je nach Geschmack variiert werden.

Ein wenig, mit Olivenöl und Knoblauch geröstete Weißbrotwürfel darüber streuen – lecker.

Fleischlos.de wünscht Ihnen einen guten Appetit!

Fleischlos.de - Genießen