nøgg

No Egg.
But Plants.

Einfach. **Deftig.**

Sommerlicher Kartoffelsalat.

auf Pflanzenbasis

Zubereitung Mayonnaise

1. **nøgg** in ein hohes Gefäß geben und das pflanzliche Öl langsam hinzufügen. Den Pürierstab dabei auf maximaler Stufe einstellen.
2. Nach kurzer Zeit entsteht eine sehr cremige Mayonnaise.
3. Die Mayonnaise nun mit den Gewürzen abschmecken und servieren.

Tipp: Wie wäre es beispielsweise mit einem leckeren Kartoffelsalat?

Zubereitung Kartoffelsalat

1. Die vorbereitete Mayonnaise mit Senf und Gurkenwasser vermengen. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken und glatt rühren.
2. Pellkartoffeln kochen und klein schneiden.
3. Die vorbereiteten Zutaten vorsichtig unter die Mayonnaise-Mischung heben. Für eine schöne Optik die Kartoffeln nicht zu kräftig verrühren.
4. Den Salat nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit Schnittlauch garnieren und servieren.

Zutaten für ca. 200 g Mayonnaise

- **100 g nøgg Ei-Alternative**
- 120 g pflanzliches Öl
- nach Belieben Salz, Pfeffer, Zitronensaft

Zutaten für 6 bis 8 Portionen Kartoffelsalat

- 200 g Mayonnaise, selbstgemacht
- 8 g Senf
- 20 g Gurkenwasser
- 350 g Kartoffeln
- 50 g Gewürzgurken, geschnitten
- 8 g Frühlingszwiebel, geschnitten
- 8 g rote Zwiebeln, geschnitten
- 10 g Radieschen, geschnitten
- nach Belieben Salz, Pfeffer, Schnittlauch

EIPRO-Vermarktung GmbH & Co. KG
Gewerbering 20 · 49393 Lohne · Germany · www.eipro.de

noegg.de