

# nøgg

No Egg.  
But Plants.

Einfach. **Deftig.**

## Sommerlicher Kartoffelsalat.

### Zubereitung Mayonnaise

- 1 100g nøgg in ein hohes Gefäß geben und das pflanzliche Öl langsam hinzufügen. Den Pürrierstab 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. Gewürzgurken, Frühlingszwiebel, Zwiebel und Radieschen fein 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.



  
pflanzen-  
basiert

### Zutaten für ca. 200g Mayonnaise

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

### Zutaten für 6 bis 8 Portionen Kartoffelsalat

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

