

Veganer Pickle-Dip



Ich würde ja, ehrlich gesagt, nicht viel von "viralen Food-Trends" mitbekommen, wenn ich keine großen Töchter hätte: ich bin nicht auf TikTok und habe auch kaum Rezept-Accounts auf Instagram abonniert. Aber ich

bin unheimlich froh, dass meine Töchter sich immer wieder Inspiration im Internet holen, denn sonst hätte ich diesen viralen Pickle-Dip verpasst und das wäre WIRKLICH ein Jammer! Wenn Ihr (wie wir!) saure Gurken liebt, dann solltet Ihr ihn unbedingt nachmachen und wenn Ihr (wie ich!) früher Matjes in Sahnesauce sehr gemocht habt, dann werdet Ihr ihn LIEBEN!

Clara hat sich bei verschiedenen Versionen dieses viralen Pickle-Dips inspirieren lassen und das ist nun ihre eigene, vegane Version, die ich freundlicherweise für meinen Blog nutzen darf!

Zutaten

- 190 g saure Gurken (Abtropfgewicht)
- 50 g Gurkenwasser
- 2 Frühlingszwiebeln
- 80g Creme Vega
- 110 g Sojajoghurt natur, ohne Zucker
- 50g veganer Frischkäse natur
- 80g vegane Majonaise
- Sriracha scharfe Chilisauce
- 3 gehäufte TL getrockneter Dill
- Salz zum Abschmecken
-

Bitte immer (wenn möglich) biologisch angebaute und fair gehandelte Zutaten verwenden - es macht so einen großen Unterschied: im Geschmack und für unsere Erde!

Zubereitung

Als erstes werden die sauren Gurken kleingeschnitten: je feiner, desto besser!

Dann werden die Frühlingszwiebeln in feine Ringe geschnitten. Auch hier gilt: je feiner, desto besser!

Die feingeschnittenen Gurken und Zwiebeln kommen mit dem Gurkenwasser in eine mittelgroße Schale.

Darauf kommen die abgewogenen Zutaten: Creme Vega, Sojajoghurt, veganer Frischkäse und vegane Majonaise.

Zuletzt kommen die Kräuter und Gewürze: der getrocknete Dill und ein reichlicher Spritzer Sriracha scharfe Chilisauce (ja, auch für Menschen wie mich, die gar nicht gerne scharf essen: der Pickle-Dip wird nicht scharf, aber ohne die Sauce fehlt wirklich etwas!).

Zuletzt wird alles sehr gut vermengt und, wenn nötig, mit Salz abgeschmeckt.

Serviert wird der vegane Pickle-Dip mit Crackern oder Chips Eurer Wahl: wir lieben Chips mit Salt & Vinegar-Geschmack dazu, aber auch klassische Vollkorncracker passen wunderbar dazu und machen das Ganze zu einem rundum gesunden Snack! Selbstverständlich könnt Ihr den veganen Pickle-Dip aber auch ganz klassisch (wie Matjes) zu gekochten Kartoffeln genießen!