

## Salsa verde für den Kräuter-Rollbraten



**VEGUSTO**

Die 100 % pflanzliche Alternative.

Das kräftige Grün der *Salsa verde* sieht verführerisch aus. Der frisch kräutrige und leicht zitronige Geschmack passt wunderbar zum festlichen Kräuter-Rollbraten.

## So wirts gemacht!

Zutaten für 4 Personen

- 2 EL Zitronensaft
- 1½ EL Holunderblütensirup
- 6 EL Wasser
- 3 EL Paniermehl
- 2 Bund Petersilie
- 1 Bund Basilikum
- 2 EL Veginaise Classic
- 2 EL Edelhefeflocken
- 2 EL Kapern
- 1 Msp. Cayennepfeffer
- 1 Knoblauchzehe
- 1½ TL Salz
- 1 dl Olivenöl
- 500 g Kräuter-Rollbraten
- Rapsöl zum Anbraten
- Sojarahm nach Belieben



### Zubereitung:

- Den Zitronensaft, den Sirup und das Wasser in einen Mixbecher geben. Das Paniermehl daruntermengen und einige Minuten quellen lassen.
- Die Kräuter grob hacken und die Kapern abtropfen lassen.
- Die Kräuter, die Veginaise, die Hefeflocken, die Kapern, den Cayennepfeffer und den Knoblauch zum Paniermehl geben und mit einem Pürierstab zu einer Sauce verarbeiten.
- Anschliessend das Salz und das Olivenöl darunterziehen.
- Den Kräuter-Rollbraten in 1.5 cm dicke Scheiben schneiden.
- 2-3 EL Rapsöl in einer Bratpfanne erhitzen und die Tranchen des Kräuter-Rollbratens bei mittlerer Hitze goldbraun anbraten.
- Kurz vor dem Servieren die *Salsa verde* mit etwas aufgeschlagenem Sojarahm verfeinern und dekorieren.
- Die *Salsa verde* schmeckt kalt oder auch **leicht** erwärmt herrlich.

*Dazu passen Reis oder gebratene Kartoffeln.*