

## Lauchsauce

von Achim Stößer (achim-stoesser.de)

1 Stange Lauch  
1 T Sojamilch  
1 T Wasser  
2 EL Hefe  
2 EL Mehl  
1 EL Senf  
1 EL Margarine  
1 TL Essig  
Salz

- Lauch putzen, das Grün fein hacken, in Margarine andünsten.
- Mehl zugeben, verrühren, so daß es sich mit der Margarine verbindet.
- Unter Rühren Wasser zugeben, 5-10 Minuten kochen lassen.
- Senf, Hefeflocken und nicht zu wenig Salz zugeben, pürieren.
- Das Weiße vom Lauch in sehr dünne Ringe schneiden, in die Sauce geben.
- Sojamilch und Essig zugeben, kurz aufkochen lassen.

**Hinweis:** Das Rezept ergibt reichlich Sauce, so daß es mit Nudeln zusammen ein Hauptgericht bildet.