

Pizzahefesauce

von Achim Stößer (achim-stoesser.de)

- 2-3 EL Margarine
- 3 EL Stärke
- 1 TL Senf
- 1 gestr. TL Paprika
- 2 EL Essig
- 1/2 T Sojamilch
- 3-4 geh. EL Hefeflocken
- 1 gestr. TL Kurkuma (optional)
- 1 Msp Knoblauchpulver (optional)
- 1/2 TL Salz

- Margarine in einem Topf zerlassen.
- Stärke einrühren.
- Etwas Milch dazugeben, glattrühren.
- Essig, Senf und Gewürze zugeben.
- Nach und nach die restliche Milch zugeben, aufkochen lassen.
- Hefeflocken untermischen, mit Salz abschmecken.



Siehe auch: Hefesauce/Hefeschmelz (hefeschmelz) .

Tipp: Nicht nur für Pizza geeignet, sondern auch für gefüllte Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Zucchini usw.

