

# Veganer Auberginen-Hering in Sahnesoße mit Dillkartoffeln

4 Personen, 40 Minuten

## Zutaten

### Für die Dill-Kartoffeln:

- 25 g Dill
- 2 Schalotten
- 1 kg feste Kartoffeln
- 3 EL Margarine
- Salz

### Für den Auberginen-Hering:

- 500 g Aubergine
- 700 ml Wasser
- 250 ml Gewürzgurken-Sud
- 3 TL Salz
- 1 EL Weißweinessig
- 1 Noriblatt

### Für die Sahnesoße:

- 1 Zwiebel
- 200 g Gewürzgurken
- 200 ml pflanzliche Sahne
- 200 g pflanzlicher ungesüßter Quark (oder Joghurt)
- 3 EL Senf
- 20 g Schnittlauch
- 1 Zitrone
- Salz
- Pfeffer

### Zum Servieren:

- gekochte rote Bete

## Zubereitung

1. Die Stiele vom Dill schneiden, waschen, fein hacken. Schalotten schälen und fein würfeln. Kartoffeln schälen und in einen Topf geben. Mit Wasser bedecken, salzen und die Dillstiele ins Wasser geben. Die Kartoffeln kochen.
2. Aubergine schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Wasser, Gewürzgurkensud, Salz, Weißweinessig und das Noriblatt in einen Topf geben. Die Auberginen-Stücke dazugeben und weich kochen (ca. 5 Minuten).
3. Zwiebel und Gewürzgurken würfeln, Schnittlauch fein hacken. Alles in eine große Schüssel geben. Pflanzliche Sahne, pflanzlichen Quark und Senf dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Die Aubergine abgießen und 2-3 Minuten abkühlen lassen. Danach in die Sahnemischung geben, umrühren und ziehen lassen.
4. Kartoffeln abgießen, die Margarine schmelzen lassen. Die Schalottenwürfel ca. 2 Minuten anschwitzen, dann den gehackten Dill dazugeben und mit Pfeffer würzen. Die Kartoffeln gut in der Dill-Butter-Mischung schwenken und salzen. Aubergine in der Sahnesoße mit Dillkartoffeln und gekochter rote Bete servieren.

Guten Appetit!

