**Blumenkohl mit veganer**

**Käsesauce**

**Zutaten:** 1Blumenkohl

300 g Kartoffeln

 120 g Möhren

 2 Zwiebeln

 80 g gemahlene Mandeln

 4 EL Öl

 ½ TL Senf

 1 EL Zitronensaft

 2 TL Gemüsebrühe Pulver

 1 EL Zitronensaft

Den Blumenkohl bissfest kochen.

Kartoffeln und Möhren schälen und klein würfeln. Die Zwiebeln ebenso schneiden. Alles in Salzwasser kochen. Das Wasser abgießen, aber auffangen.

Kartoffeln, Möhren und Zwiebeln mit dem Stabmixer zu einer sämigen Masse pürieren. Alle übrigen Zutaten hinzufügen und noch einmal mixen. Sollte die Sauce zu dick sein, kann sie mit dem Gemüsewasser cremiger gerührt werden.

