



veganer Eiersalat

Zutaten

250 g gekeimte Nudeln Buchweizen

265 g Kichererbsen aus der Dose

125 g vegane Mayonnaise

250 g pflanzlicher Joghurt

1 Esslöffel Senf

5 Stück(e) Kurkuma-Kapseln (einfach aufziehen und den Inhalt verwenden)

2 Teelöffel Kala Namak

1 Prise(n) Pfeffer

3 Stück(e) Gewürzgurken

1 Bündel Schnittlauch

1 Stück(e) Frühlingszwiebel

Kochzeit: 30 min

Gesamtzeit: 30 min

Portionen: 4

Zubereitung

1.

Koche die gekeimten Nudeln nach Packungsanleitung.

2.

Gib die abgetropften Kichererbsen mit der veganen Mayonnaise, dem pflanzlichen Joghurt, Senf, Kurkuma (einfach die Kapseln öffnen), Kala Namak und dem Pfeffer in einen Mixer und püriere alles zu einer glatten Creme.

3.

Schneide die abgekühlten Nudeln klein und würfle die Gewürzgurken, schneide zudem die Frühlingszwiebel und den Schnittlauch in Ringe.

4.

Gib alle Zutaten in eine Schüssel und vermenge sie ordentlich. Schmecke den veganen Eiersalat nur noch mit Kala Namak, Pfeffer und etwas Gurkenwasser ab.

Guten Appetit!