Rezept

Veganer Eiersalat

Ein Rezept von Veganer Eiersalat, am 12.10.2024

Zutaten

100 g	kurze Hartweizennudeln
4 EL	Pflanzensahne
1 - 2 TL	mittelscharfer Senf
1/2 - 1 TL	Kala Namak
1 Dose	Kichererbsen (240 g Abtropfgewicht)
1 Bund	Schnittlauch
125 g	vegane Mayonnaise (Fertigprodukt oder selbst gemacht)
3 EL	Gewürzgurkenflüssigkeit
1 TL	Kurkumapulver
	Salz
4	Gewürzgurken

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 320 kcal | **Haltbarkeit** gekühlt 2 Tage

Zubereitung

1. Die Nudeln in kochendem Salzwasser etwa doppelt so lange garen, wie auf der Packung angegeben.

2. Inzwischen für die Salatsauce die Mayonnaise mit Pflanzensahne, Gurken-Einlegesud und Senf verrühren. Mit Kurkuma, Kala Namak und Salz würzen.

3. Die Nudeln in ein Sieb abgießen, kalt abschrecken, in einem hohen Rührbecher mit dem Stabmixer grob pürieren und in eine Schüssel umfüllen. Die Kichererbsen in ein Sieb abgießen, abtropfen lassen und ebenfalls grob pürieren. Zu den Nudeln geben und alles vorsichtig vermischen. Es sollten noch kleine Nudel- und Kichererbsenstücke sichtbar sein.

4. Die Gewürzgurken in dünne Scheiben schneiden und mit der Sauce unter die Nudel-Kichererbsen-Masse rühren. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln, in Röllchen schneiden und unter den Salat rühren.