

# „Eier“salat vegan



## Zutaten für 2 Portionen:

- 100 g Nudeln, am besten kleine Nudeln
- 130 g Kichererbsen Abtropfgewicht
- 60 g vegane Mayonnaise
- 125 g Sojajoghurt
- 0.5 EL Senf
- 0.5 TL Kurkuma
- 0.5 TL Kala Namak Salz (indisches Salz mit hohem Schwefelanteil)
- 0.5 Prise Pfeffer gegebenenfalls etwas mehr
- 1.5 Gewürzgurken
- 0.5 Bund Schnittlauch
- 0.5 Frühlingszwiebel

## Zubereitung

Nudeln nach Packungsangabe kochen und anschließend abkühlen lassen.  
Die Kichererbsen abtropfen lassen und zusammen mit der Mayonnaise, dem Sojajoghurt, dem Senf, dem Kurkuma, dem Kala Namak und einer Prise Pfeffer in ein Gefäß geben und mit dem Pürierstab zu einer glatten Masse pürieren.

Eventuell mit etwas mehr Kala Namak und Pfeffer abschmecken.

Die Gewürzgurken in kleine Würfel schneiden.

Den Schnittlauch und die Frühlingszwiebel waschen und in feine Ringe schneiden und alles unter die Masse heben.

Die Nudeln, falls sie zu groß sind, in sehr kleine Stücke schneiden und ebenfalls unter die Masse heben.

