



4 Portionen |



20 Minuten |



1030 g CO₂



KICHERERBSENSALAT À LA EI

CREMIG, WÜRZIG, ÜBERRASCHEND LEICHT.

ZUTATEN

440 g gekochte

Kichererbsen

Etwas Kurkuma

1.5 TL Kala Namak

4 EL vegane Mayo

Pfeffer

Optional: (fein gehackt)

Zwiebeln, Essiggurke,

frische Gurke, Kräuter

(Schnittlauch, Dill...),

Stangensellerie, gekochte

Kartoffel, usw

ZUBEREITUNG

1. Die Kichererbsen mit einem Pürierstab mixen oder mit einer Gabel zerdrücken. Hier kann mit der Konsistenz gespielt werden, entweder fein mixen oder grössere Stücke lassen.
2. Mit Kurkuma, Kala Namak, Mayo und Pfeffer mischen und abschmecken. Falls es nicht genug nach Ei schmeckt, mehr Kala Namak hinzugeben. Aber Vorsicht! Kala Namak ist ein Salz, der Salat wird durch die Zugabe also auch salziger.
3. Das Grundrezept kann durch alle Zutaten ergänzt werden, die sonst auch im Eiersalat landen. Ich habe diesmal rote Zwiebel und Essiggurken hinzugegeben.
4. Besonders lecker schmeckt der vegane Eiersalat auf getoastetem Bagel, getoppt mit Kresse oder anderen Sprossen.

KÜCHENGEHEIMNIS

Ohne frische Zutaten wie Gurke hält sich der Salat bis zu einer Woche im Kühlschrank, anders als richtiger Eiersalat kann er sogar eingefroren werden!