



New Wave Cooking

Rezept veganer Eiersalat

Zutaten für vier Personen

440 g gekochte Kichererbsen
2 TL Kurkuma
1.5 TL Kala Namak
4 EL vegane Mayo
Pfeffer

Optional: (fein gehackt)
Zwiebeln
Essiggurke
Frische Gurke
Kräuter (Schnittlauch, Petersilie...)
Stangensellerie
Gekochte Kartoffel
usw

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.

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.

Das Grundrezept kann durch alle Zutaten ergänzt werden, die sonst auch im Eiersalat landen. Ich habe diesmal rote Zwiebel und Essiggurken hinzugegeben.





New Wave Cooking



Besonders lecker schmeckt der vegane Eiersalat auf getoastetem Bagel, getoppt mit Kresse oder anderen Sprossen.

Du willst deine eigenen Sprossen ziehen? Im Sortiment von [LovePlants](#) findest du ein Starter Kit perfekt zum Ausprobieren und es gibt sogar 5% Rabatt auf die gesamte Bestellung!

Tipp: Der Salat hält sich in einem Glas gut eine Woche im Kühlschrank, du kannst also ruhig etwas mehr machen, von diesem superleckeren und günstigen Brotaufstrich.