

Plant based Eiersalat ohne Ei

**10 Portionen als Beilage****60 Minuten + Einweichen über Nacht**

So geht's

Die Kichererbsen über Nacht in reichlich Wasser einweichen.

Am nächsten Tag gründlich mit kaltem Wasser waschen und gut abtropfen lassen. Die Kichererbsen und Natron in einen Topf mit reichlich Wasser geben und ca. 45 Minuten weich garen. Dabei entstehenden Schaum abschöpfen. Für die letzten 15 Min. die Nudeln dazugeben. Danach alles in ein Sieb abgießen.

Inzwischen Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Joghurt, Senf, Mayonnaise, Salz und Schnittlauch in eine Schüssel geben und vermengen.

Nudeln und Kichererbsen portionsweise in einen Blitzhacker geben und mittelfein zerkleinern. Dann $\frac{3}{4}$ dieser Menge zum Dressing in die Schüssel geben und gründlich vermengen.

Das letzte Viertel mit Kurkuma gründlich vermengen und zügig unterheben.

Zum Schluss mit Salz abschmecken und mit Schnittlauch bestreut servieren.

Tipp:

Noch mehr an Ei erinnert der Salat, wenn statt normalem Salz das stark schwefelhaltige Kala-Namak Salz zum Einsatz kommt. Übrigens: Der Salat schmeckt auch prima als Brotaufstrich.

Zutaten

- 250 g getr. Kichererbsen
- 400 g Nudelhörnchen
- 1 Bund Schnittlauch
- 320 g Naturjoghurt (1,5% Fett)
- 2 TL mittelscharfer Senf
- 150 g vegane Mayonnaise
- 1 gestr. TL Salz (noch besser Kala Namak)
- $\frac{1}{2}$ TL Kurkuma (gemahlen)

Initiator:innen

Gefördert durch: