

Zutaten für den veganen Eiersalat für 4 Personen

- 1 Glas Kirchererbsen
- 100 g Spirelli-Nudeln (geht auch mit glutenfreien Spirelli)
- 3 EL vegane Mayonnaise
- 1-2 TL Kala Namak (indisches Schwarzsatz für den Ei-Geschmack, gibt's im Bioladen)
- 1 TL Kurkuma
- 3 TL Schnittlauch
- 1 EL Senf
- Pfeffer

Zubereitung des veganen Eiersalates

Spirelli-Nudeln kochen, allerdings etwas länger als es auf der Packung steht.

Die abgetropften Kichererbsen in ein breites Gefäß füllen und grob pürieren.

Die fertig gekochten Nudeln mit kaltem Wasser abschrecken. Auch die Nudeln **grob** pürieren.

Jetzt in einer Schüssel die Kichererbsen-Nudel-Mischung mit den weiteren Zutaten vermischen. Wie viel Kala Namak du verwenden möchtest, schmeckst du am besten selbst ab.