

[vegan](#)



Veganer Eiersalat

2 Portionen

60 g roh gewogene Spiralnudeln fertig kochen und in der Optik von „Eierstückchen“ hacken
1 TL **VITAM Kala Namak Salz** oder 1 EL **Scrambled Tofu Würzmischung** in
70 g **VITAM Salat-Mayonnaise** ohne Ei glatt rühren, dann
120 g gekochte Kichererbsen mit der Mayonnaise pürieren.
Die Nudelstückchen unter die Mayonnaise heben, ggf. mit Salz und Pfeffer nachwürzen und mit ein paar Schnittlauchröllchen dekoriert gleich servieren. Soll der vegane Eiersalt länger vorbereitet werden, bitte das Kala Namak Salz mit etwas Mayonnaise erst kurz vor dem Servieren unterheben.

[Zur Druckversion](#)

[nach oben](#)