



# Veganer Eiersalat

⌚ Preparation time: 20 minutes  
Cooking time: 18 minutes  
Total time: 38 minutes

👤 Portions: 4

## Zutaten (2 Portionen)

### Für den veganen Eiersalat

- 120 g vegane Pasta, z.B. Maccheroni oder Hörnchen
- Salz
- 30 g Schalotten oder Zwiebel
- 30 g Cornichons/saure Gurken
- 150 g Kichererbsen, gekocht
- 4 EL pflanzlicher Naturjoghurt, ungesüßt (ich benutze [Sojade natur](#))
- 80 ml Kochwasser/Einlegwasser der Kichererbsen
- 3 EL Gurkenlake (Einlegwasser der Sauren Gurken)
- 1 TL scharfer Senf
- 2 EL Olivenöl
- 2 TL Kurkuma
- 1 TL [Kala Namak](#)\* (indisches Schwefelsalz)
- Pfeffer
- Schnittlauch

### Optional/Serviervorschlag

- Vegane Brötchen oder Vollkornbrot
- Einige Blätter Salat

\*Amazon Affiliate Links

## Zubereitung (18 Minuten Kochzeit + 20 Minuten Arbeitszeit)

1. Vegane Pasta in reichlich gesalzenem Wasser sehr weich kochen (nicht bissfest/al dente). Ich habe meine Pasta rund 20 Minuten lang weich gekocht.
2. Währenddessen Schalotten abziehen und ganz fein würfeln. Cornichons fein würfeln. Kichererbsen abgießen und das Kochwasser auffangen.
3. Kichererbsen mit Wasser spülen und mit einem Schneidstab grob pürieren oder mit einer Gabel zerdrücken.
4. Dann die gekochte Pasta hinzugeben und ebenfalls mit dem Schneidstab zerkleinern, bis eine homogene, stückige Masse entstanden ist. Schalotten- und Gurkenwürfel sowie den Sojajoghurt hinzu geben.
5. 80 ml des Kichererbsen-Kochwassers in einen hohen Behälter geben. 3 EL Gurkenlake und 1 TL scharfen Senf dazu geben. Mit einem Schneidstab pürieren und dabei 2 EL Öl nach und nach zugießen. Pürieren, bis die Masse cremig-schaumig ist. Dann die Flüssigkeit ebenfalls zu den anderen Zutaten gießen.
6. Nun 2 TL Kurkuma, 1/2-1 TL Kala Namak, eine Prise Salz und Pfeffer sowie 2 EL aufgeschnittenen Schnittlauch dazu geben.
7. Alle Zutaten gut miteinander vermengen. Eiersalat mit Salz, Gurkenlake und Kala Namak abschmecken. Den Eiersalat im Anschluss am besten einige Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.
8. Jetzt kannst du deinen veganen Eiersalat genießen. Entweder pur, auf ein schönes Vollkornbrot, im Brötchen, gemischt mit anderen Salaten oder als Beilage beim Grillen oder einfach mit Ofengemüse. Schreibe mir doch bitte, wie es geschmeckt hat und womit du deinen Eiersalat genossen hast.

Viel Spaß und Genuss beim Ausprobieren, xoxoxo Lea