

**Kochen****Stefanie Ackermann****Montag, den 27.03.2023****Veganer Eiersalat****Für 2 Personen****Zutaten**

1 Glas Kichererbsen (Abtropfgewicht ca. 250 g)

4 Gewürzgurken aus dem Glas

1 kleine rote Zwiebel oder 2 Frühlingszwiebeln

0,5 Bund Schnittlauch

4 EL Soja- oder Naturjoghurt

4 EL vom Sud der Gewürzgurken (ca.)

1-2 TL mittelscharfer Senf

Salz und Pfeffer

optional: Schwefelsalz „Kala Namak“ nach Geschmack (verleiht aufgrund der enthaltenen Schwefelverbindungen typischen Eier-Geschmack)

**Zubereitung**

1. Kichererbsen abgießen und gut abspülen, bis es nicht mehr schäumt.

2. In eine große Schüssel geben und mit einer Gabel zerdrücken, sodass eine stückige Konsistenz entsteht.

3. Schnittlauch hacken, Zwiebel schälen und fein würfeln, Gewürzgürkchen ebenfalls und alles zu den Kichererbsen geben.

4. Naturjoghurt, Gurkensud und Senf zufügen und gut vermischen. Mit Salz, Pfeffer und ggf. Kala Namak abschmecken.

**Tipp:** Lassen Sie den "Salat" für 1-2 Stunden im Kühlschrank durchziehen. Gekühlt und luftdicht verschlossen ist er bis zu 4 Tagen haltbar.