



Gesamtzeit: 15 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Veganer Eiersalat

Veganer Eiersalat

240 g Al Amier Kichererbsen

100 g Mayonnaise, vegan

0.5 Teelöffel Kala Namak

0.5 Teelöffel Senf

1 Teelöffel Apfelessig

40 g Ibero Artischocken Herzen geviertelt

20 g Ibero Kapern Capucines

Etwas Schnittlauch, frisch

Etwas Salz & Pfeffer

Nach Belieben Brotscheiben

Veganer Eiersalat

1. Kichererbsen in einer Schüssel mit einer Gabel grob zerdrücken. Dann Mayonnaise, Senf, Apfelessig und Kala Namak hinzufügen und mischen.

Artischocken in grobe Stücke schneiden. Schnittlauch hacken. Dann Kapern, Artischocken und Schnittlauch (etwas vom Schnittlauch beiseite legen) zum "Eiersalat"

geben und gut vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Veganen “Eiersalat” auf eine Scheibe Brot mit Schnittlauch garniert servieren.