



Salat "à la Ei"

Zutaten:

- 100 g Nudeln (keine Spaghetti)
- 1 Dose Kichererbsen (265 g Abtropfgew.)
- 100 ml Pflanzendring (z.B. Haferdrink)
- 50 ml Gewürzgurkenwasser
- 2-3 mittelgroße Gewürzgurken
- Schnittlauch
- 1 TL mittelscharfen Senf
- 1 TL Kurkuma
- 1 gehäuften TL Kala Namak

Zubereitung:

1. Nudeln weich kochen und kurz unter kaltem Wasser abschrecken.
2. Kichererbsen, Pflanzendring, Gewürzgurkenwasser, Senf, Kurkuma und Kala Namak mit einem Standmixer oder einem Pürierstab zu einer Creme mixen.
3. Gewürzgurken in ganz kleine Würfel, sowie Schnittlauch fein schneiden. Beides unter die Creme mischen.
4. Die weich gekochten Nudeln klein hacken und ebenfalls unter die Creme mischen und ca. 15 Minuten ziehen lassen.
5. Vor dem Servieren evtl. mit Senf und/oder Kala Namak nach Belieben nachwürzen.