

REZEPT



VEGANER EIERSALAT MIT KALA NAMAK

KALA NAMAK N°278



RIMOCO GEWÜRZMANUFAKTUR

www.rimoco.de



ZUTATEN

2 PORTIONEN
KOCHZEIT | 10 MIN.

1 Dose Kichererbsen
1 Schalotte
1 Selleriestange
2 EL Dill
2 EL Schnittlauch
4 EL Vegane Mayonnaise
1 EL Dijon Senf
1 EL Zitronensaft
1/2 TL Kurkuma
1/2 TL Kala Namak N°278
Salz, Pfeffer

ZUM SERVIEREN

Weißbrot
vegane Mayonnaise
Salatblätter
Kresse

WEITERE REZEPTE
www.rimoco.de

ZUBEREITUNG

1. Kichererbsen abgießen und in eine Schüsselgeben. Mit der Rückseite einergabel gut zerdrücken.
2. Schalotte, Sellerie, Dill und Schnittlauch fein hacken und zusammen mit der veganen Mayonnaise, Senf, Zitronensaft, Kurkuma und Kala Namak unter die Kichererbsen mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Zum Servieren Weißbrot rösten, mit veganer Mayonnaise bestreichen, Salatblätter und veganen Eiersalat daraufgeben und mit Kresse bestreuen.