



für 200 ml

MAYONNAISE

ZUTATEN ZUBEREITUNG

- 100 ml Sojadrink, ungesüßt
 - 125 ml neutral schmeckendes Rapsöl
 - 1/2 EL Balsamico Bianco
 - 1/2 EL Senf, Bautzner oder mittelscharf
 - Salz
 - Pfeffer
 - 1 Prise Kurkumapulver (optional)
 - 1 Prise Kala Namak (optional)
- Sojadrink, Senf und Balsamico in einen Standmixer geben und bei mittlerer Geschwindigkeit langsam das Öl hineingeben, bis die Masse andickt. Nun die Geschwindigkeit auf die höchste Stufe stellen, das restliche Öl sowie gegebenenfalls Kurkuma hinzugeben und etwa 20 Sekunden zu einer cremig-festen Masse mixen.
- Mit Salz, Pfeffer und gegebenenfalls Kala Namak abschmecken und kühl stellen.





für 2-3 Portionen

EIERSALAT

ZUTATEN ZUBEREITUNG

- 50 g Nudeln (Fusilli)
- 120 g gekochte Kichererbsen
- 70 g Mayonnaise (siehe S. 6)
 - 1/2 TL Kurkuma
 - 1 kleine Schalotte
 - 20 g Schnittlauch
 - Salz
 - Pfeffer
- 1/2 TL Kala Namak

Nudeln in salzigem Wasser 30 Minuten sehr sehr weichkochen, mit kaltem Wasser abschrecken und beiseitestellen. Die abgekühlten Nudeln entweder mit einem Messer hacken oder in einem Mixer mit der dreifachen Menge Wasser etwa 3 Sekunden stückig mixen und in ein Sieb abgießen.

Die Kichererbsen mit der Mayonnaise und Kurkuma in einem Mixer fein pürieren und mit Salz, Pfeffer und Kala Namak abschmecken. Bei Bedarf noch mit etwas Kurkuma nachfärben.

Die Schalotte schälen und in sehr feine Würfel hacken. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und mit den gehackten Nudeln und der Mayonnaisemasse in eine Schüssel geben. Nochmals final mit Salz, Pfeffer und Kala Namak abschmecken.



© VeganMasterclass GmbH
Die Rezepte und schriftliche Inhalte sind von Björn Moschinski. Die Fotos sind von Hansi Heckmair. Das Kopieren und Verbreiten der Inhalte ist nicht erlaubt.

