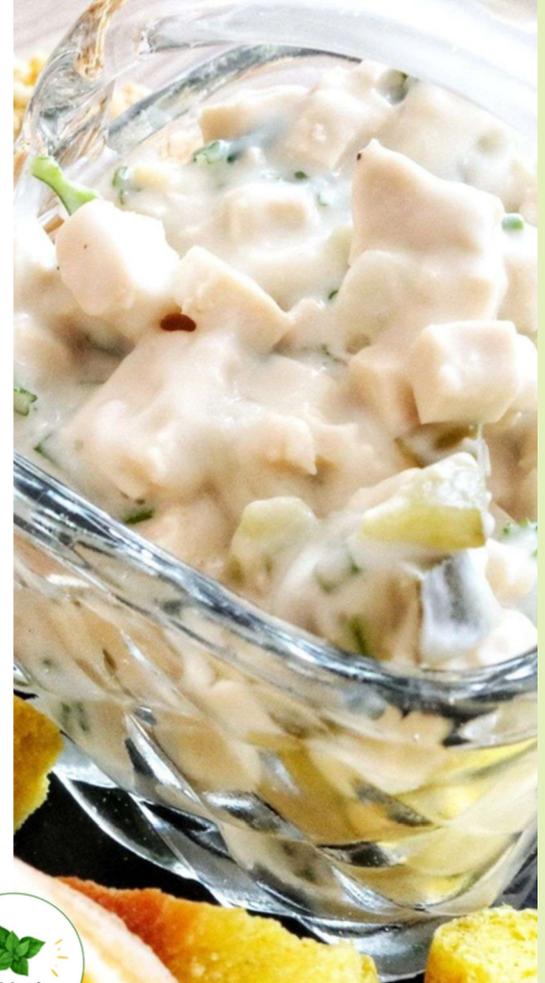


Zutaten

- 100 g Naturtofu
- 30 g Gewürzgurken
- 1 kleine Frühlingszwiebel, Schalotte oder andere Zwiebel
- 50 g vegane Mayonnaise
- 50 g Sojajoghurt (natur, ungesüßt)
- ½ TL Agavendicksaft oder Rohrohrzucker
- 1 TL frischer oder getrockneter Schnittlauch
- 1 TL frische oder getrocknete Petersilie
- Salz
- Pfeffer
- 1 Prise Kala Namak (für den typischen Ei-Geschmack)



Veganer Eiersalat

etwa 250 g
14 Minuten

1. Tofu und Gemüse vorbereiten: Den **Tofu** gut abtropfen lassen und leicht ausdrücken. Anschließend in sehr kleine Würfel (ca. 0,5 cm) schneiden. Die **Gewürzgurken** ebenfalls fein würfeln. **Frühlingszwiebel**, **Schnittlauch** und **Petersilie** waschen und fein hacken.

2. Dressing anrühren: In einer Schüssel die **vegane Mayonnaise** mit dem **Sojajoghurt** und dem **Agavendicksaft** verrühren, bis eine cremige Masse entsteht.

3. Alles vermengen: **Tofu-** und **Gurkenwürfel** sowie die gehackten **Kräuter** und **Zwiebeln** zum **Dressing** geben und alles vorsichtig unterheben.

4. Abschmecken: Mit **Salz**, **Pfeffer** und einer Prise **Kala Namak** würzen. Letzteres verleiht dem veganen **Eiersalat** den charakteristischen, leicht schwefeligen Ei-Geschmack.