

## Vegan to Go: Ohne-Ei-Salat



### Zutaten

250 g Räucher-Tofu  
150 ml vegane Majo  
1 EL Senf  
4 EL Hefeflocken  
½ TL Salz  
Pfeffer  
1 EL Kurkuma  
1 kleine Zwiebel  
2 Karotten (geraspelt)  
1 Tomate, klein geschnitten  
4 EL gehackte Petersilie

(Brötchen / Brot zum Servieren)

### Zubereitung

Den Tofu mit den Händen in eine Schüssel bröseln. Mit 150 ml veganer Majo vermischen. Senf, Hefeflocken, Salz, Pfeffer Kurkuma und eine klein gewürfelte Zwiebel unterheben. Die geraspelten Karotten zugeben und alles miteinander zu einer Masse verrühren. Zum Schluss die klein geschnittene Tomate und gehackte Petersilie dazugeben.

Auf Brötchen oder Brot gestrichen servieren.

**Tipp:** Vegane Majo lässt sich auch leicht selbst herstellen: Dafür Cashewkerne etwa 2 Stunden lang in Wasser einweichen. Abgießen und nach Belieben mit Öl, Wasser, Zitronensaft, Agavensaft, Senf und etwas Essig im Mixer zu einer homogenen Masse rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.