

Rührei

einfach | ⌚ 45 min



ZUTATEN

👤 4

- > 300 g Räucherwurstalternative
- > 350 g Räuchertofu
- > 2 TL schwarzes Salz (Kala Namak)
- > 2 TL Kurkuma
- > 4 TL Maizena
- > 1 Bund Petersilie
- > 200 g Datteltomaten
- > 1 Zwiebel

ZUBEREITUNG

- 1 Die Räucherwurst in kleine Würfel schneiden. In einer heissen Pfanne mit etwas Öl so lange anbraten, bis sie aussen knusprig sind.
- 2 Den Räuchertofu in einer grossen Schüssel mit den Händen gut zerdrücken, bis keine grossen Stücke mehr übrig sind. Schwarzes Salz und Kurkuma zum Tofu geben. Maizena in 2 dl kaltem Wasser anrühren und ebenfalls zum Tofu geben. Eine glitschige, aber feste Masse soll es werden.
- 3 Nun noch die Räucherwurstwürfel dazugeben, kurz umrühren und alles in einer Pfanne circa 10 min mit etwas Öl anbraten. Regelmässig umrühren.
- 4 Die Zwiebel in Ringe schneiden und in einer anderen Pfanne mit etwas Öl gut anbraten.
- 5 Petersilie schneiden und Tomaten vierteln. Ganz am Schluss zum Rührei in die Pfanne geben. Dazu frisches Brot servieren.



Mehr Rezepte findest du unter vegan.ch/rezepte