

Veganes Rührei

Mit Tofu und Kala Namak



Zutaten

- 400 g Naturtofu
- 2 Zwiebeln
- 4 EL Bratöl
- 1 TL Hefeflocken
- ½ TL Kurkuma
- ½ TL schwarzer Pfeffer
- 1 Prise Muskat
- 1 Prise Paprikapulver
- 8 EL Sojajoghurt
- 1 TL Kala Namak
- Bärlauch
- Radieschen

Zubereitung

Tofu abtropfen lassen, in feine Scheiben schneiden und mit den Händen klein zupfen. Schalotten in feine Würfel hacken.

Öl in eine heiße Pfanne geben, Tofu und Zwiebeln bei mittlerer Hitze 5 Minuten unter Rühren leicht anbräunen. Herd auf niedrige Hitze schalten, Hefeflocken, Kurkuma, Pfeffer, Muskat und Paprikapulver unterrühren.

Sojajoghurt unterheben, gut umrühren und 3 Minuten köcheln lassen. Veganes Rührei vom Herd nehmen, kurz vor dem Servieren Kala Namak unterrühren und mit frisch gehacktem Bärlauch und Radieschen auf getoastetem Brot anrichten.