# Veganes Rührei mit Petersilie



## Zutaten für 4 Personen

1200 g Tofu in Block, natur

4  Zwiebel

8 EL Sojamilch

24 TL Hefeflocken

8 TL Kurkuma Pulver

4 TL Paprika Pulver

8 Prise Kala Namak (Schwarzsalz)

Petersilie

Salz & Pfeffer

Öl

# Anleitung

Wie wäre es zur Abwechslung mal mit einem veganen Rührei? Wenn du dich jetzt fragst, wie denn das funktionieren soll, enthüllen wir gerne unser Tofu Scramble Rezept. Es ist die perfekte Alternative zum klassischen Rührei. Dabei gibt es eine Geheimzutat namens Kala Namak. Schon mal gehört? Kala Namak ist ein indisches Salz, auch bekannt als Schwarzsalz, und verleiht einen eiähnlichen Geschmack. Damit unser veganes Rührei aber nicht nur nach Ei schmeckt, sondern auch so aussehen soll, verwenden wir Kurkumapulver.

Zuerst nimmst du den Tofu und zerkrümelst ihn mit den Händen. In einer Pfanne wird jetzt etwas Öl erhitzt und der Tofu ca. eine Minute angebraten. Anschließend gibst du eine klein gehackte Zwiebel hinzu und lässt die Zutaten wieder einige Minuten anbraten. Die Sojamilch wird mit Hefeflocken, Kurkuma- & Paprikapulver verrührt.

Der Tofu wird jetzt mit der Sojamilch-Flüssigkeit abgelöscht und danach eingekocht. Gewürzt wird jetzt noch mit unserer Geheimzutat Kala Namak, Salz und Pfeffer. Das vegane Rührei ist fertig, wenn die Flüssigkeit fast vollständig verdampft ist.

Das Tofu Scramble auf einem Brot mit frischer Petersilie servieren ? und fertig ist unser veganes Rührei!

Unsere Empfehlung für ein entspanntes Sektfrühstück: Die vegane Henkell Piccolo Collection inklusive unserem alkoholfreien Henkell Sekt.