

## Veganes Rührei

(vegan, lactosefrei, glutenfrei)

Angaben für 10 Portionen á 200g

700g	Tofu natur
90g	Margarine oder Öl (Margarine nicht hoch erhitzen!)
250g	Zwiebel
250g	Räuchertofu
20ml	Sojasauce
500g	Seidentofu
	Salz, Pfeffer, Kurkuma, Kala Namak Salz
40g	Schnittlauch

### Zubereitung:

Naturtofu grob zerdrücken, so dass es eine Rührei-ähnliche Struktur bekommt.

Räuchertofu in sehr feine Würfel schneiden.

In einer Pfanne Margarine erhitzen und die Räuchertofuwürfel knusprig braten.

Zwiebel pellen und in feine Würfel schneiden.

Zwiebelwürfel zugeben und glasig braten. Mit Sojasauce ablöschen.

Zu der Zwiebelmischung die zerdrückte Naturtofumasse geben und weiter braten.

Die Masse kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Mit einer Prise Kurkuma die Farbe bestimmen.

Mit Kala Namak Salz den „Eigeschmack“ unterstützen.

Seidentofu aus der Verpackung nehmen und zu der gebratenen Masse geben.

Kurz in der Pfanne braten und evtl. nochmals nachwürzen.

Das fertige Gericht mit geschnittenem Schnittlauch bestreuen.