# Rührei (Vegan) von Kilian Schlunegger

Mengen für 12 Personen

Zwiebeln hacken und Räuchertofu in feine oder grobe Streifen schneiden und zusammen in einer Bratpfanne mit etwas Olivenöl anbraten. Tofu nature zerdrücken, hinzufügen und mit anbraten. Kurkuma dazurühren, bis die erwünschte gelbe Farbe erreicht ist. Seidentofu in grobe Stücke schneiden, beifügen und mitwärmen. Mit Kala Namak und Pfeffer abschmecken. Schnittlauch schneiden und mit den Tomatenwürfel dem Rührtofu unterrühren.

Quelle: www.tier-im-fokus.ch/tif-topf (11.07.2017)
Tags: Vegan, Einfach, Laktosefrei, Vegetarisch
Gewürze: Pfeffer, Kurkuma

| | |
|---|---|
| 240 g Schnittlauch | |
| 1.2 kg Tofu | 600g Tofu nature, 200g Räuchertofu, 400g Seidentofu |
| 4.8 Stück Tomaten | |
| 1.2 g Schalotte | |
| 1.2 g Frühlingszwiebeln | |
| 4.8 Stück Zwiebeln | es können auch Schalotten oder Frühlingszwiebeln verwendet werden |
| 1.2 dl Olivenöl | |

Kala Namak, das Schwefelsalz aus der indischen Küche, gibt dem Rührtofu einen der ursprünglichen Variente sehr ähnlichen Geschmack und Aussehen.