nøgg

No Egg.
But Plants.

auf Pflanzenbasis

Einfach. **Reichhaltig.**

Bowl mit Rührei.

Zubereitung

1. Den Deckel öffnen, das Vakuum lösen und den Deckel wieder schließen. Dann die Verpackung kräftig schütteln! Die gewünschte Menge **nøgg** in die leicht mit Pflanzenöl gefettete Pfanne geben und auf höchster Stufe erhitzen. Sobald **nøgg** zu köcheln beginnt, ca. 20 Sekunden unter ständigem Rühren weiterköcheln lassen.
   Anschließend die Temperatur auf mittlere Stufe einstellen und **nøgg** bis zu 90 Sekunden unter ständigem Rühren garen.
2. Das Rührei mit den frischen Zutaten in einer Schüssel anrichten. Die Bowl mit Kräutern garnieren und servieren.

Die Zubereitungszeit ist stets abhängig vom jeweiligen Gerätetyp und dessen Leistungsstärke.

Zutaten für 1 Portion

- **100 g nøgg Ei-Alternative**
- 1/2 Avocado, in Scheiben
- 50 g Radieschen, in Scheiben
- 30 g Möhren, in Raspeln
- 30 g Cherrytomaten, halbiert
- 20 g Edamame
- Kräuter

Tipp: Das Rührei nach Belieben mit Kala Namak verfeinern.

EIPRO-Vermarktung GmbH & Co. KG
Gewerbering 20 · 49393 Lohne · Germany · www.eipro.de

noegg.de