nøgg

No Egg.
But Plants.

Einfach. **Rustikal.**

Holzofen-Stulle mit Rührei.

auf Pflanzenbasis

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. Die Brotscheibe mit Auberginencreme bestreichen und mit Salat, Grillgemüse, Cherrytomaten und Rührei belegen.
3. Zum Schluss mit Pfeffer würzen und mit Kräutern garnieren.

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

Zutaten für 1 Portion

- **75 g nøgg Ei-Alternative**
- 1 große Scheibe (80 g) Holzofenbrot
- 30 g Auberginencreme, alternativ Hummus
- 1 Salatblatt
- 40 g Grillgemüse (Paprika, Zucchini, Aubergine)
- 20 g Cherrytomaten
- Pfeffer und 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