nøgg

No Egg.
But Plants.

Einfach. **Frisch.**

Wrap 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. Tortilla mit Hummus bestreichen. Salatstreifen, Möhrenstifte, Paprikastreifen und Zwiebelringe darauf verteilen und mit dem Rührei toppen.
3. Fest aufrollen und servieren.

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

Zutaten für 1 Portion

- **100 g nøgg Ei-Alternative**
- 1 Tortilla
- 50 g Hummus
- 20 g Salat, in Streifen
- 30 g Möhren, in Stiften
- 30 g Paprika, in Streifen
- 20 g rote Zwiebeln, in Ringen

Tipp: Das Rührei nach Belieben mit Kala Namak verfeinern.

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

noegg.de