



## Vegane Eierspeise

Zutaten für ca. 5 Portionen:

40	g	Margarine oder Öl (Margarine nicht hoch erhitzen!)
100	g	Räuchertofu
100	g	Zwiebeln
10	ml	Sojasauce
300	g	Tofu, natur
200	g	Seidentofu
		Salz, Pfeffer, Kurkuma
20	g	Schnittlauch

Herstellung:

1. Naturtofu mit einer Gabel grob zerdrücken, so dass es eine Rührei-ähnliche Struktur bekommt.
2. Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden.
3. Räuchertofu in feine Würfel schneiden.
4. In einer Pfanne Margarine erhitzen und die Räuchertofuwürfel knusprig braten.
5. Zwiebelwürfel zugeben und goldgelb anbraten.
6. Mit Sojasauce ablöschen.
7. Die zerdrückte Naturtofumasse zugeben und weiter braten.
8. Seidentofu zu der gebratenen Masse geben und kurz mitbraten.
9. Die Masse mit Salz, Pfeffer kräftig würzen und mit Kurkuma die Farbe bestimmen.
10. Das fertige Gericht mit geschnittenem Schnittlauch bestreuen.