

nøgg

No Egg.
But Plants.

Einfach. **Rustikal.**

Holzofen-Stulle mit Rührei.

Zubereitung

- 1 Den Deckel öffnen, das Vakuum lösen und den Deckel wieder schließen. Dann die Verpackung kräftig schütteln! Die gewünschte Menge nøgg Rührei in die leicht mit Pflanzenöl gefettete Pfanne geben und auf höchster Stufe 9/220°C erhitzen. Sobald das nøgg Rührei zu köcheln beginnt, ca. 20 Sekunden unter ständigem Rühren weiterköcheln lassen. Anschließend die Temperatur auf Stufe 7/180°C einstellen und das nøgg Rührei bis zu 90 Sekunden unter ständigem Rühren garen.
- 2 Brotscheibe mit Auberginencreme bestreichen.
- 3 Die Brotscheibe mit Salat, Grillgemüse, Rührei und Cherrytomaten belegen.
- 4 Zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen sowie mit Kräutern garnieren.

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

Zutaten für 1 Portion

- 75 g nøgg Rührei flüssig
- 1 große Scheibe (80 g) Holzofenbrot
- 30 g Auberginencreme, alternativ Hummus
- 1 Salatblatt
- 40 g Grillgemüse (Paprika, Zucchini, Aubergine)
- 20 g Cherrytomaten
- Salz, Pfeffer und Kräuter


pflanzen-
basiert



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

noegg.de