



Frühstückstortilla

Description

[vc_row css_animation="fadeIn"][vc_column width="1/2? offset="vc_col-lg-offset-6 vc_col-lg-6 vc_col-md-offset-6 vc_col-md-6 vc_col-sm-offset-6 vc_col-xs-12?]

[vc_btn title="Zum Storefinder" style="custom" custom_background="#000000? custom_text="#ffff37? shape="square" size="lg" align="left" link="url:https%3A%2F%2Fwww.beetgold.com%2Ffindungs%2Fstorefinder%2F|title:Storefinder"] [vc_btn title="Jetzt online bestellen" style="custom" custom_background="#000000? custom_text="#ffff37? shape="square" size="lg" align="left" link="url:https%3A%2F%2Fwww.vantastic-foods.com%2Fvegane-lebensmittel%2Fbackwaren%2Ffertigteig%2Fbeetgold-pizzaboden-bio-200g|target:_blank"] [/vc_column][vc_row]

Meta Fields

Zubereitung : Die Zutaten für das vegane Rührei in einem Mixer zu einer Masse mixen und in einer Pfanne wie gewöhnliches Rührei anbraten (Schnittlauch später einrühren) Die Vollgemüse Tortillas mit den Tomaten und Babyspinat befüllen, zum Schluss das "Ei" darauf geben. Alle Zutaten für die Joghurtsoße mischen und auf den Tortilla geben. Vollguten Appetit!

Zutaten : für 2 Portionen:

- 2 Vollgemüse Tortillas Karotte
- Handvoll Tomaten
- Etwas Babyspinat

Für das Rührei:

- 1 Block pur Kofu
- 50g pflanzlicher Joghurt
- 15g Speisestärke
- Etwas Kurkuma für die Farbe
- Etwas Kalanamak Salz
- Schnittlauch (optional)

Joghurtsoße:

- 200g pflanzlicher Joghurt



- Salz
- Pfeffer
- Knoblauch
- frische Kräuter

Zubereitungszeit : 15