



Vegane Oster Rührei Körbchen



Zubereitungszeit:

20 Min.

Zutaten:

für 6 Körbchen:

- 2 [Beetgold Tortillas](#)

Rührei:

- 50 g Kichererbsenmehl
 - 120 ml pflanzliche Milch
 - ½ TL Kurkuma
 - ½ TL Knoblauchpulver
 - ¼ TL Kala Namak Salz
 - ¼ TL Zwiebelpulver
-
- Handvoll Tomaten
 - Schnittlauch zum garnieren

Zubereitung:

Die Zutaten für das vegane Rührei in einer Schale mixen und in einer Pfanne wie gewöhnliches Rührei anbraten. Aus den Tortillas mit einer kleinen Schale jeweils 3 Kreise ausstechen. Aus dem Rest Hasenohren ausschneiden. Die Tortilla Kreise in eine Muffinform geben und mit den Ohren kurz im Ofen backen. Das Fertige Rührei in die Cups füllen, mit Tomaten und Schnittlauch füllen und mit den Ohren garnieren.