

## Falsche Spiegeleier mit **Hackbraten**



**VEGUSTO**

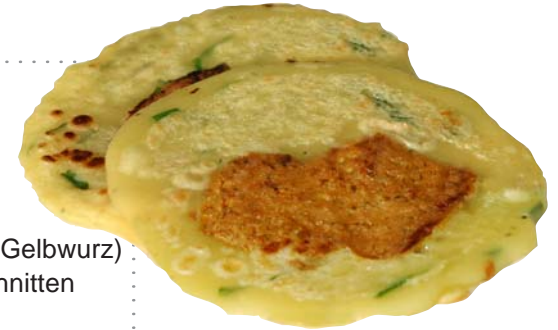
Die 100 % pflanzliche Alternative.

Ein einfaches und rasch zubereitetes Rezept, das herrlich schmeckt.

## So wirts gemacht!

Zutaten für 10 Portionen:

- 150 g Dinkelmehl
- 1¼ dl Wasser
- 1¼ dl Soja-Drink
- 1 EL Öl
- 1 TL Zucker, 1 TL Salz
- 1 Teelöffelspitze Kurkuma (Gelbwurz)
- ½ Bund Schnittlauch, geschnitten
- Öl zum Anbraten
- 120 g Vegusto Hackbraten (Rustical)



## Zubereitung:

- Mehl, Wasser, Soja-Drink zusammen zu einem glatten, dickflüssigen Teig verrühren. Öl, Zucker, Salz, Kurkuma, Schnittlauch beifügen. Gut mischen und 30 Minuten ruhen lassen (zum Quellen).
- Hackbraten halbieren und in etwa 2 mm dünne Scheibchen (etwa 10 g) schneiden (je dünner, desto besser).
- Bratpfanne mit wenig Öl erhitzen. Hitzetest: Einen Tropfen Teig in die Pfanne geben. Wenn es „zischt“, ist die Brat-Temperatur optimal.
- 2 EL (ca. 40 g) des dickflüssigen Teiges nacheinander auf die gleiche Stelle in der Bratpfanne fallen lassen. Nun ein Hackbratenscheibchen in die Mitte des noch flüssigen Teiges drücken.
- Etwas Öl auf den Hackbraten pinseln. Sobald der Teig genügend stabil ist, die falschen Spiegeleier wenden und nur noch etwa **20 Sekunden** anbraten.
- Pro Bratdurchgang können 3-4 Portionen gebraten werden.
- Falsche Spiegeleier gleich servieren oder zugedeckt im Backofen warm halten.

*Dazu passen Salat, eine Bratensauce, Gemüse oder Kompott. Der Teig kann auch mit Pilzen oder vorgegartem Gemüse ergänzt werden.*