

Veganes Zwiebel-Mett

Rezept für 10 Portionen



ZUTATEN

100 g Reiswaffel
1 große, weiße Zwiebel
4 EL Tomatenmark
1 EL Essig
5 EL Wasser
1 Prise Zucker
Salz, Pfeffer

Brötchen

ZUBEREITUNG

1. Die Reiswaffeln in einer Schüssel zerbröseln. Die Zwiebel schälen, fein hacken und zu den Reiswaffeln geben.
2. Essig, Wasser und Zucker miteinander vermischen und über die Reiswaffeln gießen.
3. Das Tomatenmark mit ca. 300 ml heißem Wasser übergießen, umrühren und zu der Reiswaffel-Masse geben. Gewürfelte Zwiebeln unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Stellen Sie die Masse über Nacht in den Kühlschrank, sodass sie durchziehen kann.



Guten Appetit!

wünscht die **BASF** Gastronomie

Unser Küchentipp für Sie:

Toppen Sie ihr Brötchen wie beim „klassischen Mett“ auch mit Zwiebelwürfeln.

