



**BASF**

We create chemistry

## Veganes Zwiebel-Mett



10 Minuten



4 Personen



vegan

### 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!

Weitere Rezepte finden Sie unter [gastronomie.basf.de/rezepte](https://gastronomie.basf.de/rezepte)

### Unser Küchentipp

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

