

Mett (Veganer Art) 10SP

Zutaten:

- 100g Naturreiswaffeln (10SP)
- 2-3 kleine Zwiebeln
- ca. 350 ml Wasser
- 75g Tomatenmark
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Die Reiswaffeln klein bröseln und in eine Schale geben. Etwa 300 – 400 ml (kaltes) Wasser hinzugeben, bis das Ganze eine leicht matschige Konsistenz hat (nimmt lieber erstmal etwas weniger, die Mischung trockener kriegen ist nämlich schwer, falls man keine weiteren Reiswaffeln mehr zur Hand hat! ;)).

Dann die Zwiebeln klein hacken und ebenfalls dazu tun. Für die Farbe etwa 45g Tomatenmark dazu, dann noch viel Salz und Pfeffer dazu.

Das Ganze mit einem Kartoffelstampfer (heißen die so??) gut durchstampfen (aha!), bis ihr eine gleichmäßig gefärbte Mischung erhaltet. Falls das "Mett" noch zu hell ist, nochmal etwas Tomatenmark dazu und erneut durchmischen.

Ergibt in etwa 575g Mett! Das Ganze ist einige Tage im Kühlschrank haltbar – irgendwann trocknet es eben aus.

Anschließend mindestens 5 Stunden (oder am besten: über Nacht) im Kühlschrank durchziehen lassen, damit die Reiswaffeln noch mehr den Geschmack von den Zwiebeln und Gewürzen annehmen