



Veganes Mettbrötchen

2 Portionen

Zutaten

- 100 g Reiswaffeln
- 1 große Zwiebel
- 200 g Tomatenmark
- 200 ml Wasser
- Salz/Pfeffer
- **40 g gePÄXte Kirschtomatenstückchen, Paprikastückchen (5x5 mm) oder Paprika gemahlen**



Zubereitung

Reiswaffeln mit den Händen zerkrümeln. Zwiebeln würfeln und dazu geben.

Wasser mit dem Tomatenmark vermischen und anschließend zu dem Reiswürfel-Zwiebelmix geben. Ca. $\frac{1}{2}$ TL Salz und $\frac{1}{4}$ TL Pfeffer dazu und rühren.

Für 6 Stunden (über Nacht) in den Kühlschrank stellen und anschließend noch einmal abschmecken und gegebenenfalls etwas Wasser und Salz/Pfeffer dazu.

Das Mett über das Brötchen/Brot/Baguette streichen, **gePÄXte Kirschtomatenstückchen, Paprikastückchen oder Paprika gemahlen** darüber streuen. Fertig!

Tip: Das Gehackte kann natürlich noch individuell an jeden Geschmack angepasst werden, z. B. mit Knoblauch oder auch Kräutern.

