

## Mini-Mettigel

Aus kräftig gewürztem Mett formen wir winzige Mettigel, die auf runde Scheiben aus Vollkornbrot oder Pumpernickel passen und mit einem Happs aufgegessen werden können.



Die Mengenangaben des Rezeptes sind zugeschnitten auf 10 kleine Mettigel.

### Zutaten für die Mettigel:

- 350 g Mett
- 1 Zwiebel, gerieben
- 1 EL fein gehackte Petersilie
- Salz und Pfeffer
- 30 eingelegte grüne Pfefferkörner
- 2 Zwiebeln, geviertelt und in dünne Streifen geschnitten

### Zutaten für die „Wiese“:

- 40 g Rucola, gewaschen und mundgerecht zerzupft
- 1 TL Zitronensaft
- 2 TL Öl
- Salz

**Außerdem:**

- 10 Pumpernickel- oder Vollkornbrottaler („Partybrot“)
- 60 g zimmerwarme Butter

**Zubereitung:**

- Für die Mettigel das Mett mit der geriebenen Zwiebel und der Petersilie vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- In zehn gleiche Teile teilen.
- Aus jedem dieser Teile einen rundlichen Körper mit spitzer Schnauze formen, um Igel nachzubilden.
- Die Pfefferkörner als Augen und Nasen und die Zwiebelstreifen als Stacheln auf die Mettigel setzen.
- Für die „Wiese“ Rucola mit Zitronensaft und Öl mischen und mit einer kräftigen Prise Salz würzen.
- Pumpernickeltaler mit zimmerwarmer Butter bestreichen und den Rucola darauf verteilen. Mettigel auf den Rucola setzen.
- Fertige Mettigel auf einer Platte anrichten und servieren – **Mahlzeit!**