

## Suaasat (*aus Grönland*)

<b>250g Sojagranulat (grob)</b>	in Gemüsebrühe aufkochen und anschließend ausdrücken.
<b>2 Zwiebeln</b>	in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Öl anbraten. Das Sojagranulat dazugeben und mit
<b>2 EL Sojasauce</b>	und
<b>¼ TL Pfeffer</b>	abschmecken. Zum Schluss
<b>1-2 EL Tomatenmark</b>	dazugeben.
<b>5-6 Kartoffeln</b>	und
<b>2 Karotten</b>	in Würfel schneiden und mit
<b>100g Reis</b>	und
<b>100g Gerste</b>	in
<b>2L Wasser</b>	20-30 Minuten kochen und mit
<b>Salz, Pfeffer,</b>	
<b>Rosmarin</b>	und
<b>Thymian</b>	würzen.

***Ergibt: ca. 5 Portionen***

***Zubereitungszeit: 10-15 Minuten***

***Kochzeit: 20-30 Minuten***

***Bratzeit: ca. 10 Minuten***