



Brokkoli–Käse–Waffeln



REZEPT

Zutaten für 4–6 Waffeln

300g Brokkoli
150g Geriebener Käse
145ml Buttermilch
125g Hafermark
50g Rote Zwiebel
10ml Olivenöl
3 Eier (Größe M)
Salz, Pfeffer, frische Kräuter

Zubereitung:

Brokkoli in einer Küchenmaschine fein reiben. Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Alle Zutaten in eine Schüssel füllen und gut miteinander vermengen. Den Waffelteig ca. 10 Minuten quellen lassen. Das Waffeleisen vorheizen, ggf. mit Öl ausfetten und 2 gehäufte Esslöffel Teig in das Waffeleisen füllen und 5–6 Minuten goldgelb backen. Die Waffeln nacheinander ausbacken und im Backrohr bei 50°C warmhalten. Anschließend nach Belieben garnieren und warm genießen.

Tipp:

Zu den Waffeln schmecken frische Blattsalate mit Tomaten, Paprika und Gurke sehr gut. Auch frisch zubereitete Dips wie z.B. Avocadodip oder Frischkäse–Kräuter–Dip lassen sich gut mit den Waffeln kombinieren.