

# Herzhafte Waffeln “Bruschetta Art”



Rezept und Foto von Manuela Neumann

## **Zutaten:**

### *Waffeln:*

150 g Mehl (ich hab Weizenvollkorn genommen)  
100 g geriebener Parmesan  
1 TL Backpulver  
4 Eier  
50 ml Olivenöl  
Öl für das Waffeleisen  
200 ml passierte Tomaten  
Salz, Pfeffer

### *Tomate-Mozzarella-Salat:*

4 Tomaten  
Olivenöl  
Balsamico-Essig  
1 Kugel Mozzarella  
Basilikum

## **Zubereitung:**

Mehl, Parmesan und Backpulver mischen.

Eier, Olivenöl (50ml) und passierte Tomaten verrühren.  
Mehlmischung unterheben und den Teig mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.

Das Waffeleisen erhitzen und mit Öl einfetten.

Waffeln ausbacken.

Bei mir sind es acht von den eckigen (Doppelwaffel) geworden.

Aus den Tomaten, Mozzarella und Basilikum mit dem Olivenöl und Balsamico-Essig einen Tomaten-Mozzarella Salat zubereiten.

Guten Apetit!

---

## Karotten-Lauch-Blätterteig-Schnecken



Quelle unklar, da ich (Melanie Gläser) das Rezept von einer Bekannten habe

### **Zutaten:**

2 Rollen fertigen Blätterteig

100 g Lauch

200 g Karotten

1 Pck Schmelzkäse (200 g)

100 g Parmesan

Gemüsebrühpaste (selbst gemacht)

Parmesan mit dem Multi reiben und beiseitestellen.

### **Zubereitung:**

Karotten und Lauch mit dem Multi zerkleinern und mit wenig Wasser in die Schüssel geben. Flexi einsetzen die CC auf 110°C Stufe 2 stellen. Laufen lassen bis das Wasser weg und das Gemüse weich ist (ca 10min.) Schmelzkäse, etwas Gemüsebrühpaste und einen Teil von dem Parmesan zugeben.

Wer es weniger stückig mag, kann die Masse noch mal im Multi geben oder mit dem Zauberstab zerkleinern.

Masse abkühlen lassen.

Sobald diese kalt ist auf den Blätterteig streichen, diesen der Länge nach aufrollen, in Scheiben schneiden, mit der großen Fläche auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und mit dem restlichen Parmesan bestreuen.

180°C Umluft ca. 10 min backen

---

## **Parmesanplätzchen mit Tomaten und Mozzarella**



### **Zutaten:**

300 gr Mehl  
250 gr. Butter  
200 gr. Parmesan gerieben  
Prise Salz  
Prise Cayennepfeffer  
500 gr. Mozzarella  
ein paar Cocktailtomaten  
1-2 EL Pesto

### **Zubereitung:**

#### *Teig:*

Aus 290 g Mehl, 250 g Butter, 200 g geriebenen Parmesan, Prise Salz und Prise Cayennepfeffer mit K-Haken einen Mürbteig herstellen, in Plastikfolie wickeln und kühl stellen. Dann mit Nudelholz auswalzen und mit Hilfe von einem kleinen Glas o.ä. ca. 3,5 cm große Kreise ausstechen und auf bemehltes Blech legen. Nochmals für mind. halbe Stunde kühl stellen. Dann im 170 Grad O/U im Backofen ca. 10 min. backen. Herausnehmen und abkühlen lassen (gerne auch einige Tage vor dem Verzehr, die Plätzchen werden dann noch besser).



### *Auflage:*

Ca. 500 g Mozzarella in feine Scheiben schneiden, ggf. auch mit Hilfe eines Glases ca. 3 cm Durchmesser ausstechen und auf die Plätzchen auflegen. Cocktailtomaten ebenfalls in feine Scheiben schneiden, ebenfalls auflegen und zum Schluss noch mit einem Klecks Pesto (gerne mit der CC selbstgemacht) verzieren.

Fertig.

Die Plätzchen sind bei uns bei jedem Brunch der Renner und auch wenn abends Gäste kommen bleibt die Platte nie lange stehen.