

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!