

Vegetarisches Waffelsandwich mit Mozzarella und Tomate

Zeit gesamt 30min



Zubereitungszeit 30min





Zutaten

für 4 Portionen

Basilikum, frisch	10 g
Tomatenmark	2 EL
ÖI	80 ml
Buttermilch	500 ml
Eier	2 St.
Dinkelmehl, Type 630	260 g
Backpulver	1 EL
Salz	
Mozzarella	2 St.
Cherrytomaten Mix	200 g
Olivenöl	1 EL
Balsamicoessig, dunkel	1 EL
Pfeffer, schwarz gemahle	n

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, Schöpfkelle, SILVERCREST Waffeleisen

- 1. Basilikum waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und die Hälfte grob hacken. In einer Schüssel Tomatenmark, Öl, Buttermilch, gehacktes Basilikum und Eier verrühren. Mehl, Backpulver und 1 Prise Salz dazusieben und unterheben.
- 2. Waffeleisen vorheizen und einölen. Jeweils eine Schöpfkelle Teig in der Form verteilen und Waffeln ca. 2–3 Min. goldbraun ausbacken.
- 3. Inzwischen Mozzarella abtropfen und in Scheiben schneiden. Cherrytomaten waschen und halbieren. In einer Schüssel Tomaten mit Olivenöl, Balsamico, Salz und Pfeffer marinieren.
- 4. Fertige Waffeln abwechselnd mit übrigem Basilikum und Mozzarellascheiben zu kleinen Türmchen stapeln. Mit marinierten Tomaten belegen und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	703 kcal
Kohlenhydrate	54 g
Eiweiß	29 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	40 g