

Gemüsewaffeln

Super leckere Gemüsewaffeln mit Rotkohl, Möhren und Lauch - Das beste Gemüsewaffelrezept für pikante Waffeln.

etwa 30 Portionen



gelingt leicht

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Waffeleisen:

Fett

Teig:

200 g Rotkohl
100 g Möhren
100 g Porree (Lauch)
2 Schalotten
etwa 1 EL Speiseöl, z. B. Olivenöl
150 g weiche Butter oder Margarine
1 TL Zucker
etwa 2 TL Salz
1 TL gerebelter Majoran
5 Eier (Größe M)
150 g Dr. Oetker Crème légère
250 g Roggenmehl Type 997
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Belag:

etwa 1 Möhre
etwa 50 g Rotkohl
etwa 600 g geräucherte Entenbrust in Scheiben
300 g Dr. Oetker Crème légère
frischer Kerbel oder Petersilie

Wie bereite ich leckere Gemüsewaffeln zu?:

1 Vorbereiten:

Rotkohl putzen, Möhre schälen, Porree waschen und putzen, Schalotten abziehen. Das Gemüse in ganz feine Würfel schneiden. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und das Gemüse darin etwa 3 Min. unter Rühren bei mittlerer Hitze andünsten. Danach erkalten lassen. Waffeleisen auf höchster Stufe vorheizen. **Hinweis:** Bitte Gebrauchsanleitung des Herstellers beachten.

2 Teig zubereiten:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Zucker, Salz und Majoran unterrühren. Jedes Ei nacheinander und Crème légère kurz unterrühren. Mehl mit Backin mischen und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Gemüse zuletzt unterrühren. Das Waffeleisen auf mittlere Temperatur zurückschalten und fetten. Den Teig mit Hilfe eines Löffels in nicht zu großen Portionen in das Waffeleisen füllen, goldbraun backen und die Waffeln einzeln auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



3 Belag zubereiten:

Möhre schälen und fein raspeln. Rotkohl putzen und in feine Streifen schneiden. Die Waffeln in die einzelnen Herzen teilen und jeweils mit 1 Scheibe geräucherter Entenbrust, 1 Klecks Crème légère, den Gemüseraspeln und -streifen belegen. Mit Kerbel oder Petersilie dekorieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sehr lecker schmeckt auch roher oder geräucherter Schinken oder geräuchertes Gänsebrustfilet zu den Waffeln.
- Gebratene Entenbrust zu den Waffeln servieren. Hierfür etwa 600 g Entenbrust rosa braten und aufschneiden.
- Die Waffeln können schon am Vortag gebacken werden.

