

Pikante Waffeln

15—20 Min

Zubereitung

1. Mehl, Polenta, Maisstärke, Backpulver, Salz und Kräuter der Provence in einer Schüssel vermischen. Dann die Eier und das Joghurt hinzufügen und mit einem Schneebesen verrühren. Die Mischung fünf Minuten lang stehen lassen.
2. In der Zwischenzeit das Waffeleisen vorheizen. Mit Butter bepinseln, zwei Esslöffel Waffelteig hineingeben und abdecken. Die Waffeln etwa fünf Minuten lang backen.
3. Den Vorgang mit dem Rest der Mischung wiederholen. Zum Schluss die gebackenen Waffeln mit Belag nach Wahl servieren (Mozzarella, Schinken, Prosciutto, Avocado, Tomaten, Salat,...).

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

120 g	Mehl
50 g	Polenta
25 g	Maisstärke
1 TL	Backpulver
300 ml	Joghurt
2 Stk.	Eier
0.5 TL	Meersalz jodiert grob
0.5 TL	Kräuter der Provence
	Butter zum Ausfetten des Waffeleisens