



## 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 |                         |

# 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,...).

