



Zutaten 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 Ausstreichen 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,...).

