



Herzhafte Waffeln mit Spiegelei und Bacon

Zeit gesamt
🕒 35min

Zubereitungszeit
🕒 35min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Öl	80 ml
Buttermilch	500 ml
Eier	6 St.
Weizenmehl, Type 405	260 g
Backpulver	1 EL
Salz	
Eisbergsalat	0.25 St.
Strauchtomaten	2 St.
Bacon	8 Scheiben
Honig	1 EL
Pfeffer, schwarz	
Mayonnaise	4 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, Teller, kleine Pfanne, Schneebesen, Schöpfkelle, Zahnstocher, Waffeleisen

1. In einer Schüssel 80 ml Öl, 500 ml Buttermilch und 2 Eier verrühren. 260 g Mehl, 1 EL Backpulver und 1 Prise Salz dazusieben und mit einem Schneebesen verrühren. Vom Salatkopf 4 Blätter einzeln abziehen und waschen. Tomaten waschen, Strunk entfernen und in dünne Scheiben schneiden.
2. Waffeleisen vorheizen und einölen. Jeweils eine Schöpfkelle Teig in der Form verteilen und Waffeln ca. 2–3 Min. goldbraun ausbacken.
3. Inzwischen eine Pfanne fettfrei auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen und Bacon darin ca. 4–6 Min. knusprig anbraten. Bacon auf einen Teller geben und mit 1 EL Honig beträufeln. Pfanne nicht säubern.
4. Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen. 4 Eier aufschlagen und in die Pfanne gleiten lassen. Eier ca. 4 Min. zu Spiegeleiern braten, mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Fertige Waffeln mit Mayonnaise bestreichen. Nach Belieben mit Salat, Tomaten, Bacon und Spiegelei belegen. Mit einer Waffel abschließen. Waffel-Sandwich ggf. mit einem Zahnstocher feststecken und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	756 kcal
Kohlenhydrate	63 g
Eiweiß	23 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	46 g