



Spicy-Harissa-Waffeln

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Feta	100 g
Backpulver	2 TL
Weizenmehl, Type 550	250 g
Salz	
Harissa Würzpaste	20 g
Buttermilch	500 ml
Eier	2 St.
Öl	1 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, Schneebesen, Schöpfkelle, Küchenkrepp, Waffeleisen

1. Feta trocken tupfen und mit den Händen sehr fein in eine Schüssel bröseln. Backpulver, Mehl, Salz und nach Belieben von der Harissapaste dazumischen. Zuletzt Buttermilch und Eier unterheben und mithilfe eines Schneebesens zu einem dickflüssigen Waffelteig verarbeiten. Teig einige Minuten ruhen lassen.
2. Waffeleisen vorheizen und etwas einölen. Jeweils eine Schöpfkelle Teig in der Form verteilen und Spicy-Harissa-Waffeln ca. 2 Min. goldbraun ausbacken.

Guten Appetit!

Tipp: Die Waffeln passen super zu [Orientalischer Merguez-Teller mit Reis, Granatapfel, Joghurt und Minze](#) und sind eine ideale Beilage für deinen Grillabend.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	425 kcal
Kohlenhydrate	53 g
Eiweiß	17 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	15 g