



Vegetarisches Waffelsandwich mit Mozzarella und Tomate

Zeit gesamt
🕒 30min

Zubereitungszeit
🕒 30min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Basilikum, frisch	10 g
Tomatenmark	2 EL
Öl	80 ml
Buttermilch	500 ml
Eier	2 St.
Dinkelmehl, Type 630	260 g
Backpulver	1 EL
Salz	
Mozzarella	2 St.
Cherrytomaten Mix	200 g
Olivenöl	1 EL
Balsamicoessig, dunkel	1 EL
Pfeffer, schwarz	

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, Schöpfkelle, Waffeleisen

1. Basilikum waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und die Hälfte grob hacken. In einer Schüssel Tomatenmark, Öl, Buttermilch, gehacktes Basilikum und Eier verrühren. Mehl, Backpulver und 1 Prise Salz dazusieben und unterheben.
2. Waffeleisen vorheizen und einölen. Jeweils eine Schöpfkelle Teig in der Form verteilen und Waffeln ca. 2–3 Min. goldbraun ausbacken.
3. Inzwischen Mozzarella abtropfen und in Scheiben schneiden. Cherrytomaten waschen und halbieren. In einer Schüssel Tomaten mit Olivenöl, Balsamico, Salz und Pfeffer marinieren.
4. Fertige Waffeln abwechselnd mit übrigem Basilikum und Mozzarellascheiben zu kleinen Türmchen stapeln. Mit marinierten Tomaten belegen und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	703 kcal
Kohlenhydrate	54 g
Eiweiß	29 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	40 g