



VOLLKORNWAFFELN MIT RAHMGEMÜSE



QimiQ VORTEILE

- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht
- Teig bleibt länger saftig und geschmeidig
- Voller Geschmack bei weniger Fett



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DAS RAHMGEMÜSE

250 g

80 ml Olivenöl

120 g Rote Zwiebel(n), geschält

120 g Lauch, in Streifen geschnitten

160 g Broccoli, blanchiert

160 g Zucchini, gewürfelt

100 g Champignons, blättrig geschnitten

100 g Jungspinat

Salz

schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

1 Liter Weisswein

0.5 Bund Peterli, fein gehackt

FÜR DIE WAFFELN

250 g

60 g Butter, geschmolzen

3 Eigelb

2 EL Olivenöl

1 Prise(n) Salz

Weisser Pfeffer

1 Prise(n) Muskatnuss, gemahlen

3 Eiweiss

100 g Dinkelvollkornmehl

ZUBEREITUNG

1. Für das Rahmgemüse Olivenöl in der Pfanne erhitzen und das Gemüse darin anbraten. Würzen, mit Weisswein ablöschen und etwas reduzieren.
2. QimiQ Saucenbasis dazugeben und kurz aufkochen lassen. Peterli dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Für die Waffeln: QimiQ Saucenbasis mit geschmolzener Butter, Eigelb, Olivenöl und Gewürzen glatt rühren.
4. Eiweiss mit dem Salz steif schlagen.
5. Dinkel-Vollkornmehl mit dem geschlagenen Eiweiss abwechselnd unter die Masse heben.
6. Einen Schöpfer von dem Teig in das vorgeheizte Waffeleisen geben und ca. 2 Min. herausbacken.
7. Mit Rahmgemüse servieren.