



# VOLLKORNWAFFELN MIT RAHMGEMÜSE



## QimiQ VORTEILE

- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Voller Geschmack bei weniger Fett



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

### FÜR DAS RAHMGEMÜSE

<b>250 g</b>	QimiQ Rahm-Basis, gekühlt
<b>80 ml</b>	Olivenöl
<b>120 g</b>	Rote Zwiebel(n), geschält
<b>120 g</b>	Lauch, in Streifen geschnitten
<b>160 g</b>	Broccoli, blanchiert
<b>160 g</b>	Zucchini, gewürfelt
<b>100 g</b>	Champignons, blättrig geschnitten
<b>100 g</b>	Jungspinat
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
<b>1 Liter</b>	Weisswein
<b>0.5 Bund</b>	Peterli, fein gehackt

### FÜR DIE WAFFELN

<b>250 g</b>	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
<b>60 g</b>	Butter, flüssig
<b>3</b>	Eigelb
<b>2 EL</b>	Olivenöl
<b>1 Prise(n)</b>	Salz
	Weisser Pfeffer
<b>1 Prise(n)</b>	Muskatnuss, gemahlen
<b>3</b>	Eiweiss
<b>100 g</b>	Dinkelvollkornmehl

## ZUBEREITUNG

1. Für das Rahmgemüse: Olivenöl in der Pfanne erhitzen und das Gemüse darin anbraten. Würzen, mit Weißwein ablöschen und etwas reduzieren.
2. Mit kaltem QimiQ Classic verfeinern, Peterli dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Für die Waffeln: QimiQ glatt rühren. Butter, Eigelb, Olivenöl und Gewürze dazumischen.
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.