



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	QimiQ Sahne-Basis
80 ml	Olivenöl
120 g	rote Zwiebel(n), geschält
120 g	Lauch, in Streifen geschnitten
160 g	Brokkoli, blanchiert
160 g	Zucchini, gewürfelt
100 g	Champignons, blättrig geschnitten
100 g	Jungspinat
	Salz
	Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
1 Liter	Weißwein
0.5 Bund	Petersilie, fein gehackt

FÜR DIE WAFFLEN

250 g	QimiQ Sahne-Basis
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 Sahne-Basis dazugeben und kurz aufkochen lassen. Petersilie dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Für die Waffeln: QimiQ Sahne-Basis 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.