



# 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

|                 |                                    |
|-----------------|------------------------------------|
| <b>250 g</b>    | QimiQ Sahne-Basis                  |
| <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>    | Brokkoli, 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> | Petersilie, fein gehackt           |

### FÜR DIE WAFFLEN

|                   |                      |
|-------------------|----------------------|
| <b>250 g</b>      | QimiQ Sahne-Basis    |
| <b>60 g</b>       | Butter, geschmolzen  |
| <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. 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.