



VOLLKORNWAFFELN MIT RAHMGEMÜSE



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DAS RAHMGEMÜSE

250 g	QimiQ Classic, gekühlt
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 Classic, ungekühlt
60 g	Butter, zerlassen
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. Mit kaltem QimiQ Classic verfeinern, Petersilie dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Für die Waffeln: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Geschmolzene 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.