Rezept

Rote-Bete-Waffeln mit Meerrettichschmand

Ein Rezept von Rote-Bete-Waffeln mit Meerrettichschmand, am 27.04.2024

Zutaten

180 g	gekochte Rote Bete (vakuumverpackt)
120 ml	Vollmilch
65 g	Rapsöl
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1/2 gestrichene TL	Backpulver
	Kräutersalz
2 Stängel	Dill
	Öl fürs Waffeleisen
100 g	Sahne
2	zimmerwarme Eier
1/2 gestrichene TL	Kräutersalz
200 g	Weizenmehl (Type 405)
200 g	Schmand
ca. 2 TL	geriebener Meerrettich (aus den Glas)
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
80 g	Keta-Kaviar (Lachskaviar)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 8 Waffeln | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 315 kcal

Zubereitung

1. Rote Beten klein würfeln. Mit Sahne, Milch, Eiern, Öl, Kräutersalz und Pfeffer in einen hohen Rührbecher geben und mit dem Pürierstab sehr fein mixen, bis keine Rote-Bete-Stückchen mehr zu sehen sind. Mehl und Backpulver dazugeben und unter die Masse mixen, dabei nicht zu lange mixen, sonst wird der Teig zäh. Teig ca. 10 Min. ruhen lassen.

2. Inzwischen für den Meerrettichschmand den Schmand mit 1 - 2 TL geriebenem Meerrettich verrühren. Die Creme mit Kräutersalz und Pfeffer würzen. Dill für die Garnitur waschen, trocken schütteln und die Dillspitzen abzupfen.

3. Das Waffeleisen auf mittlerer Hitzestufe vorheizen. Wenn die Backtemperatur erreicht ist, die Backflächen mit etwas Öl einpinseln. Etwa 3 EL Teig in die Mitte der unteren Backfläche geben. Waffeleisen schließen. Waffel 3 - 4 Min. backen. Zum Abkühlen auf ein Kuchengitter legen. Weitere Waffeln backen, bis der Teig vollständig aufgebraucht ist.

4. Die noch warmen Waffeln mit je einem Klecks Meerrettichschmand, Keta-Kaviar und einigen Dillspitzen belegt servieren.