

## Rezept

# Apéro-Waffeln

Ein Rezept von Apéro-Waffeln, am 18.01.2025

## Zutaten

- |   |  |
|---|--|
| <b>1 Pck.</b> Blätterteig (275 g; Fertigprodukt aus dem Kühlregal)                          | <b>3 TL</b> Basilikumpesto   |
| <b>3 TL</b> Oliventapenade  | <b>3 TL</b> Tomatenpesto   |
| <b>25 g</b> Chorizo in Scheiben (spanische Paprikawurst)<br>schwarzer Pfeffer aus der Mühle | <b>3 TL</b> Knoblauch-Kräuter-Frischkäse<br>weiche Butter fürs Waffeleisen<br>Chiliflocken |
| <b>2 TL</b> Sesamsamen  | <b>2 TL</b> fein gehackte Pistazien  |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 3 große | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 105 kcal

## Zubereitung

1. Das Waffeleisen auf höchster Hitzestufe vorheizen. Wenn die Backtemperatur erreicht ist, die Backflächen mit wenig weicher Butter bepinseln.
2. Inzwischen den Blätterteig entrollen und in 6 Stücke von ca. 14 × 4 cm schneiden. 1 Teigstück auf die Größe der Backfläche des Waffeleisens auseinanderziehen und auf die untere Backfläche legen.
3. In jede Herzmitte ca. ¼ TL Pesto, Tapenade, Frischkäse oder einige Chorizoscheiben geben. Ein zweites Blätterteigquadrat in Form ziehen und auf die Füllung legen. Jedes Teigherz nach Wahl mit Pfeffer, Chiliflocken, Sesam oder Pistazien bestreuen. Das Waffeleisen schließen. Die Waffeln in ca. 3 Min. goldgelb backen.
4. Fertige Waffel auf ein Kuchengitter legen. Weitere Waffeln backen, bis der Blätterteig aufgebraucht ist, dabei die Füllung variieren. Zum Servieren die einzelnen Herzchen mit einem scharfen Messer voneinander trennen.