

Rezept

Griechische Waffeln

Ein Rezept von Griechische Waffeln, am 31.05.2023

Zutaten

100 g getrocknete Tomaten in Öl	125 g Fetakäse
1 Knoblauchzehe	125 g weiche Butter
3 Eier	150 g Mehl
1 TL Backpulver	100 g Buchweizenmehl
1 TL Rosmarinnadeln	Salz
100 g Kefir	Fett fürs Waffeleisen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Waffeln | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 280 kcal

Zubereitung

1. Tomaten und Feta fein würfeln. Knoblauch fein hacken. Die Butter cremig rühren. Knoblauch und dann die Eier einzeln einrühren. Mehl, Backpulver, Buchweizenmehl, Rosmarin und 1 Prise Salz mischen, abwechselnd mit Kefir und 100 ml Wasser unterrühren. Tomaten und Feta unterziehen.
2. Das Waffeleisen vorheizen, die Backflächen dünn einfetten. 3 EL Teig in die Mitte der unteren Backfläche geben. Die Waffeln nacheinander in ca. 2 Min. goldgelb backen. Auf einen Kuchenrost legen und warm servieren.