

## Rezept

# Polentawaffeln mit Fenchelcreme

Ein Rezept von Polentawaffeln mit Fenchelcreme, am 19.01.2025

## Zutaten

<b>75 g</b> Butter	<b>250 g</b> Instant-Polenta
<b>100 g</b> Weizenmehl	<b>3</b> Eier (M)
<b>350 ml</b> Milch	Salz
Pfeffer	<b>40 g</b> Parmesan
<b>150 g</b> rote Paprika	Fett fürs Waffeleisen
<b>30 g</b> gehackte Mandeln	<b>150 g</b> Fenchel
<b>½ Bund</b> Basilikum	<b>1 – 2</b> Knoblauchzehen
<b>1 – 2 TL</b> Fenchelsamen	<b>6 – 8 EL</b> Olivenöl
<b>1 – 2 EL</b> Zitronensaft	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 6 Waffeln | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 690 kcal

## Zubereitung

1. Für die Waffeln die Butter schmelzen und lauwarm abkühlen lassen. Polenta, Mehl, Eier, Milch, 100 ml Wasser und Butter verrühren und mit  $\frac{3}{4}$  TL Salz und Pfeffer würzen. Den Teig 30 Min. ruhen lassen. Inzwischen Parmesan fein reiben. Die Paprika waschen, putzen, in feine Würfel schneiden und mit dem Parmesan unter den Teig rühren.
2. Für die Fenchelcreme die Mandeln hellbraun rösten, bis sie duften, dann vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Den Fenchel putzen, waschen und mitsamt dem Fenchelgrün grob hacken. Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Knoblauch schälen. Fenchel, Basilikum, Knoblauch, Fenchelsamen und Öl in einen Rührbecher geben und mit dem Stabmixer nicht zu fein pürieren. Die Mandeln unterrühren und die Creme mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Das Waffeleisen vorheizen, die Backflächen dünn einfetten. Etwa 2 EL Teig mittig auf die untere Backfläche geben und das Waffeleisen schließen. Die Waffel in ca. 2 Min. knusprig-hellbraun backen. Die Waffel herausnehmen, auf ein Kuchengitter legen und mit dem übrigen Teig genauso verfahren. Die Waffeln mit der Fenchelcreme servieren.