

Rezept

Tomate-Mozzarella-Waffeln

Ein Rezept von Tomate-Mozzarella-Waffeln, am 23.04.2024

Zutaten

275 g Weizenmehl (Type 405)	15 g frische Hefe (ca. 1/3 Hefewürfel)
gut 1/2 TL Salz	Pfeffer
2 Eier (M)	4 EL Olivenöl
75 g getrocknete Tomaten in Öl	150 g Mozzarella
50 g Parmesan	ca. 12 Basilikum
	Blättchen
Fett fürs Waffeleisen	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Waffeln | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 335 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl in eine Schüssel geben. Die Hefe hineinkrümeln und mit dem Mehl vermischen. ¼ l lauwarmes Wasser, Salz, Pfeffer, Eier und Olivenöl hinzufügen und alles mit einem Schneebesen oder den Knethaken des Handrührgeräts kräftig zu einem glatten Teig verrühren. Abgedeckt an einem warmen Ort 1 Std. gehen lassen.
2. Inzwischen die Tomaten abtropfen lassen, dabei das Öl auffangen, und die Tomaten mittelfein hacken. Mozzarella abtropfen lassen und in zentimetergroße Würfel schneiden. Parmesan reiben. Basilikum waschen, trocken schütteln und fein hacken. Tomaten, 2 EL Öl von den Tomaten, Mozzarella, Parmesan und Basilikum kräftig unter den gegangenen Teig rühren.
3. Das Waffeleisen vorheizen, die Backflächen dünn einfetten. Gut 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.