



Alpenhain.de Rezept

<https://alpenhain.de/bilddatenbank/ahcp/rezepte/gemuesewaffeln-mit-camembert-creme>

Stand 01.02.2024

Gemüsewaffeln mit Camembert Creme

Zutaten für 4 Personen

- Für die Waffeln Für die Waffeln
- 2-3 Stück Karotten
- 1/2 Bund Schnittlauch
- 100 g Weizenmehl (Type 405)
- 100 g Buchweizenmehl
- 2 TL, gestrichen Backpulver (4g)
- 2 Stück Eier (Größe M)
- 4 EL Sonnenblumen- oder Olivenöl
- 160 ml Mandelmilch
- 40 g Alpenhain Camembert Creme Natur
- Pfeffer
- Öl zum Einfetten des Waffeleisens
- Für das Topping Für das Topping
- 2 Handvoll Pflücksalat
- 1 Stück Granatapfel
- 4 EL Kürbiskerne
- Alpenhain Camembert Creme Natur nach Belieben

Zubereitung

1. Für die Waffeln: Karotten schälen, eine von ihnen fein raspeln, die restlichen mit einem Spiralschneider in Spiralen schneiden oder alternativ ebenfalls raspeln.
2. Schnittlauch waschen, fein hacken.
3. Die Mehlsorten und das Backpulver in einer Schüssel vermengen. Anschließend 60 g Karottenraspel, 2 EL des gehackten Schnittlauchs sowie alle weiteren Zutaten für den Teig hinzufügen und zu einer homogenen Masse vermengen.
4. Waffeleisen einfetten und nach Gebrauchsanleitung vorheizen. Nun vier Waffeln backen.
5. Für das Topping: Pflücksalat waschen und trockentupfen.
6. Granatapfelkerne aus der Schale lösen. Nun nach Belieben Pflücksalat, Karottenspiralen bzw. -raspel, Kürbis- und/oder Granatapfelkerne sowie den restlichen Schnittlauch auf den Waffeln anrichten. Zusätzlich ganz nach Lust und Laune Alpenhain Camembert Creme Natur dazu reichen.