



Blumenkohlwaffeln

Zutaten für 6 Portionen

400g Blumenkohl (entspricht etwa einem Miniblumenkohl), 200 g Mehl, 2 TL Backpulver, 120 g weiche Butter, 60 g Schinkenwürfel, frisch geriebene Muskatnuss

Zubereitung

Blumenkohl in kleine Röschen schneiden und in reichlich Salzwasser ca. 15 Minuten kochen. Wenn der Blumenkohl weich ist, abgießen und etwas auskühlen lassen.

200 g Blumenkohl mit 3 Eiern in eine Schüssel geben und pürieren. Weiche Butter, Mehl und Backpulver hinzufügen und mit dem Mixer zu einem geschmeidigen Teig verrühren. Restlichen Blumenkohl grob hacken und mit den Schinkenwürfeln sowie etwas fein gehacktem Schnittlauch unter den Teig rühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Teig ins Waffeleisen füllen und goldgelb backen. Fertige Waffeln am besten im Backofen bei 50°C warm halten bis sie benötigt werden.