

Waffeln Caprese Style



Diese Waffeln im mediterranen Caprese Style sind ein echter Genuss! Der Teig wird mit getrockneten Tomaten, Mozzarella, frischem Basilikum und Parmesan verfeinert.

8-10 Waffeln

Zubereitungszeit: 10 min

Wartezeit: 1 Std

Backzeit: 16 min

ZUTATEN

1. 1 P. Trockenhefe (oder $\frac{1}{2}$ Würfel frische Hefe)
2. 250 ml Wasser, lauwarm
3. 275 g Mehl (Weizen- oder Dinkelmehl)
4. 2 Eier (Gr. M)
5. 4 EL Olivenöl
6. $\frac{1}{2}$ - $\frac{3}{4}$ TL Salz
7. Pfeffer nach Wunsch
8. 150 g Mozzarella
9. 50 g Parmesan

10. 80 g Tomaten, getrocknet, in Öl
11. Basilikum, frisch
12. Öl für das Waffeleisen

ZUBEREITUNG

1. Die Hefe im lauwarmen Wasser verrühren und 5 Minuten stehen lassen.
2. Mehl, Eier, Olivenöl, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben. Die aufgelöste Hefe dazugeben und alles mit dem Knethaken des Handrührgerätes oder der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt ca. eine Stunde an einem warmen Ort ruhen lassen.
3. In der Zwischenzeit Mozzarella abtropfen lassen und in kleine Würfel schneiden. Den Parmesan fein reiben. Die Tomaten abgießen, dabei das Öl auffangen. Die Tomaten klein schneiden. Einige Basilikumblätter (bei mir 15 Stück) fein hacken.
4. Nach der Ruhezeit die beiden Käsesorten, die Tomaten, das Basilikum und ca. 2 EL des aufgefangenen Öls zum Teig geben und gründlich unterrühren.
5. Das Waffeleisen vorheizen und die Flächen dünn mit Öl einstreichen. Pro Waffel ca. 2 -2,5 Esslöffel auf der Backfläche verteilen und ungefähr 2-3 Minuten backen. Die Waffeln sollten knusprig und hellbraun sein.
6. Direkt servieren oder auf ein Kuchengitter legen.