

Herzhafte Waffeln mit Leinsamenmehl

Zutaten für 4 Personen

Zubereitungszeit 15 Minuten

Schwierigkeit einfach

Zutaten

150 g	Kokosöl
4	Eier oder Ei-Ersatz
½ TL	Backpulver
400 ml	Milch oder Hafermilch
½ TL	Salz
1 Prise	Pfeffer
	Gartenkräuter wie Schnittlauch, Petersilie oder Basilikum
100 g	Feta
300 g	Dinkelmehl
75 g	Leinsamenmehl
1 TL	Barbecue Würzöl
4 TL	Walnuss Pesto
100 ml	warmes Wasser



Zubereitung

Kokosöl in einem Topf bei niedriger Temperatur leicht erwärmen, sodass es flüssig wird. In einer Rührschüssel mit Eiern, Backpulver und Milch mit einem Handrührgerät verquirlen. Salz und Pfeffer und frische, gehackte Gartenkräuter unterrühren. Feta zerbröseln und unter den Teig heben. Dinkelmehl und Leinsamenmehl hinzugeben und alles zu einem gleichmäßigen Teig verrühren. Wenn der Teig zu fest ist, einfach etwas warmes Wasser dazurühren, bis er eine flüssige Konsistenz hat und vom Löffel tropft. Das Waffeleisen vorheizen und mit Barbecue Würzöl oder Kokosöl einpinseln. Die Waffeln goldgelb ausbacken und nach Wunsch mit Tzatziki, Tomate und Mozzarella oder Walnusspesto und Frischkäse servieren.