



KÜRBISWAFFELN



75 Min.



Vegetarisch

Zutaten 4 Portionen

Teig:

1	Hokkaidokürbis(se), klein
125 g	weiche Butter
1 Päckchen	Vanillezucker
3	Eier, Gr. M
150 g	Dinkelmehl
50 g	Speisestärke
2 TL, gestrichen	Backpulver
1 Prise(n)	Meersalz
1 Packung(en)	Petrella mit frischen Kräutern (à 125g)

Topping:

1 Packung(en)	Petrella mit frischen Kräutern (à 125g)
1 EL	Orangenabrieb
2 EL	Orangensaft
1 EL	Balsamicoessig

Außerdem:

etwas	Öl für das Waffeleisen
50 g	Walnüsse

Petrella Produkte



Petrella Kräuter



KÜRBISWAFFELN



75 Min.



Vegetarisch

So wird's gemacht

1. Den Kürbis waschen und halbieren, Kerne und Fasern auskratzen. Mit der Schnittfläche nach oben auf ein Backblech legen, mit Alufolie abdecken und bei 160 Grad ca. 55 Minuten backen. Mit einem Löffel das Fruchtfleisch aus der Schale lösen und pürieren.
2. Butter mit Vanillezucker schaumig rühren, dann die Eier nach und nach unterrühren.
3. Mehl, Speisestärke, Backpulver und Salz mischen und mit dem Kürbispüree und Petrella Kräuter unter die Eiermasse rühren.
4. Waffeleisen mit Öl fetten, aufheizen. Die Waffeln im Waffeleisen backen, (ca. 3 EL Teig für eine Waffel), auf einem Kuchenrost abkühlen lassen.
5. Für das Frischkäse-Topping die Toppingzutaten verrühren und abschmecken.
6. Walnüsse in einer beschichteten Pfanne ohne Öl rösten.
7. Waffeln mit Topping und Walnüssen servieren.

