

ZUTATEN

150 ml Garden Gourmet vEGGie Ei-Ersatz
1 tl Sonnenblumenöl
60 g vegane Butter
etwas Zucker
370 ml pflanzliche Milch
300 g Mehl
1/2 Pckg. Backpulver
etwas Salz
400 g Fleischtomaten
20 g veganer Parmesan
5 Stängel Basilikum frisch
25 g Zwiebeln
1 Stück Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl

TIPPS

Aufteilung Teig

Für die perfekte Größe der Waffeln, 3 EL des Teiges pro Waffel auf das Eisen geben.



4 PORTIONEN



35 MIN



EINFACH

Unser Rezept für einen leckeren Bruschetta Waffel Grundteig mit Garden Gourmet vEGGie wird dich begeistern! Mit diesem schnellen Grundteig kannst du dir auch alternative Rezepte super schnell zubereiten!

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

1. Vorbereitung Zutaten

In einer Schüssel vegane Butter mit Zucker, Salz und Garden Gourmet vEGGie mit einem Handrührgerät cremig rühren.

2. Vorbereitung Teig

Pflanzliche Milch dazugeben. Mehl und Backpulver vermengen und unter den Teig rühren.

3. Zubereitung Waffelteig

Ein Waffeleisen aufheizen und mit etwas Sonnenblumenöl einpinseln. Den Teig nacheinander im Waffeleisen goldbraun ausbacken. Auf einem Küchenrost auskühlen lassen. Dieser Grundteig kann mit weiteren herzhaften Zutaten verfeinert werden wie z.B. Bruschetta aber auch mit Rotegrütze und Vanillesoße.

4. Vorbereitung Bruschetta

Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Tomaten waschen, enthäuten und in Würfel schneiden. Basilikum waschen und trocken schütteln, von den Stielen zupfen und fein hacken. Knoblauch schälen und auspressen. Parmesan reiben.

5. Zutaten Mixen

Tomaten, Schalotten und Basilikum mit dem Olivenöl sowie Salz und Pfeffer vermischen.

6. Es kann angerichtet werden!

Tomatensalat auf fertig gebackenen Waffeln geben, mit Parmesan bestreuen und servieren.

ENTDECKE WEITERE REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE