

Chilli - Waffeln - Scharfe mit Avocado-Dip - Neu

Kategorien: Waffeln
Zutaten für: 7 Waffeln

2		Frische Eier
3-4	Essl.	Chili-Gewürzmischung
	Etwas	Salz
	Etwas	Schwarzer Pfeffer
100	Gramm	Gänseschmalz
300	Gramm	Maismehl
2	Teel.	Backpulver

FÜR DEN AVOCADO-DIP

1		Reife Avocado
1-2		Knoblauchzehen
100	Gramm	Frischkäse
	Einige	Spritzer Zitronensaft
		Salz, Pfeffer
	Einige	Tropfen Tabasco

Anleitung:

Die Eier mit 300 ml Wasser, den Gewürzen und dem Gänseschmalz (leicht erwärmen) mischen und gut rühren. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen, sieben und portionsweise unter die Eiermischung rühren. Die Masse erneut kräftig mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Das Waffeleisen aufheizen, gut einfetten und die Masse goldbraun ausbacken.

Für den Dip die Avocado halbieren, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch mit dem Löffel herausnehmen. Die Knoblauchzehen schälen und zerdrücken. Avocadofleisch, Knoblauch und Frischkäse zusammen pürieren und mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Tabasco abschmecken. Zu den warmen Chilli-Waffelherzen servieren.

Das passende Getränk: Ein kühles Bier oder ein kräftiger Rotwein