

Ricotta - Waffeln mit Gurkensalat

Kategorien: Teigware, Waffel, Pikant, Gurke, Ricotta

Zutaten für: 2 Personen

150	Gramm	Ricotta
1		Salatgurke
1		Fleischtomate
2		Schalotten; Fein geschnitten
1		Knoblauchzehe; fein Fein geschnitten
1	Bund	Basilikum; fein gezupft
1	Bund	Dill; fein geschnitten
1	Bund	Blattpetersilie; Fein geschnitten
30	Gramm	Butter
2		Eier
75	ml	Milch (1,5 % Fettgehalt)
75	Gramm	Mehl
1	Prise	Backpulver
1	Teel.	Zucker
1	Essl.	Balsamicoessig Olivenoel zum Anbraten Salz, Pfeffer

Anleitung:

Eine fein geschnittene Schalotte mit Knoblauch in etwas Oel anduensten. Erkalten lassen und mit Basilikum und Ricotta vermischen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Butter und Eier schaumig ruehren. Nach und nach Mehl, Backpulver, Milch, 1/ 2 TL Zucker und 2 Msp. Salz unterruehren. Ein Hippen- oder Waffeleisen mit Oel auspinseln und nach und nach aus dem Teig duenne Waffeln ausbacken.

Die Waffeln mit dem Ricotta fuellen und zusammenklappen.

Tomate enthaeuten, entkernen und in Wuerfel schneiden. Gurke schaelen, wuerfeln und mit einer fein geschnittenen Schalotte und 1/ 2 TL Zucker in einer Pfanne mit Olivenoel bei grosser Hitze anroesten. Nach 2 Minuten in eine Schuessel umfuellen, Tomate zugeben, Petersilie und Dill untermischen. Mit Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken und noch warm zu den Waffeln servieren.