

HERZHAFTE WAFFELN MIT MANGOLD UND PFIFFERLINGEN

HERZHAFTE WAFFELN MIT MANGOLD UND PFIFFERLINGEN

Saisonal kochen ist ja in der Theorie ganz einfach – ich bin auch stets bemüht mich darauf zu konzentrieren... mit anderen Worten: klappt nicht immer. Jetzt ist die Situation aber anders, ich stehe nicht vor dem Gemüsefach im Laden, ich stehe im Garten. Und was reif ist will auch geerntet werden. Und das nicht demnächst, sondern jetzt. Also bin ich Samstag früh im Pyjama in den Garten gehüpft und habe Mangold geerntet. Mit den restlichen Pfifferlingen im Kühlschrank könnte man jetzt ein schönes Omelett machen, ich entscheide mich aber für herzhaftes Waffeln. Ein herzhaftes Frühstück!



Zutaten für 6 Waffeln:

125g Butter

125ml Milch

250g Mehl

3 Eier

Salz & Pfeffer

1 Prise Muskat

½ Päckchen Backpulver

1 Mangold

60g Pfifferlinge

1/4 Zwiebel

Olivenöl

40g Parmesankäse

Zubereitung:

Mehl, Backpulver und Salz in eine große Schüssel geben. Die Milch einrühren und dann nacheinander die Eier untermengen.



Weiter geht es mit dem Gemüse...



Die Pilze in kleine Stücken hacken und in etwas Öl anschwitzen. Die fein gehackte Zwiebel und die Mangoldstiele dazu geben und die Zwiebel glasig anschwitzen.



Zum Schluss die sehr klein gehackten Mangoldblätter dazu geben. Die fallen in der Pfanne ganz schnell zusammen.



Mit Pfeffer, Salz und einer Prise Muskat würzen. Die Butter in Stücken schneiden und zum Gemüse geben.



Kurz schwenken, bis sie geschmolzen ist. Dann hebe ich das Gemüse unter den Teig.



Das Waffeleisen einfetten und nacheinander die Waffeln mit Mangold und Pfifferlingen backen. Ich nehme für jede Waffel eine kleine Schöpfkelle voll Teig. Die fertigen Waffeln auf einen Teller legen...



...und direkt vor dem Servieren etwas frischen Parmesan darüber reiben.

So mag ich mein Frühstück!

