

ZUTATEN

1/2 Verpackung vEGGie Garden Gourmet
1 TL Sonnenblumenöl
60g Margarine
etwas Zucker
370 ml pflanzliche Milch
300 g Mehl
1/2 Pckg. Backpulver
etwas Salz
400 g Tomaten
20 g veganer Parmesan
5 Stängel Basilikum frisch
25 g Zwiebeln
1 Stück Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl

ZUBEREITUNGSTIPPS

Aufteilung Teig

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



Unser Rezept für diesen Waffel Grundteig mit vEGGie wird dich begeistern! Mit diesem schnellen Grundteig kannst du dir auch alternative Rezepte super schnell zubereiten!

ZUBEREITUNG

1. Zutaten mischen

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

2. Teig rühren

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

3. Waffeln backen

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.

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 mischen

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

6. Es kann angerichtet werden!

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

FINDE WEITERE REZEPTE AUF [GARDENGOURMET.CH/DE](https://gardengourmet.ch/de)