

Pikante grüne Olivenwaffeln



Für 9 Waffeln

Zutaten: 150 g grüne, entsteinte Oliven, 1 EL Olivenöl, 1 Bund Petersilie, 10 Blätter Basilikum, 1 EL Kapern, 2 Sardellen in Öl, 100 g weiche Butter, wenig Pfeffer aus der Mühle, 2 Eier, 200 g Mehl, 1 TL Backpulver, 3 EL geriebener Parmesan, 1 Waffeleisen.

Oliven, Olivenöl, Petersilie, Basilikum, Kapern und Sardellen im Küchencutter zu einer mittelfeinen Paste verarbeiten. Butter mit wenig Pfeffer schaumig rühren, bis sie sehr hell ist. Die Eier nach und nach unterrühren. Das Mehl mit Backpulver mischen und zusammen mit Käse und Olivenmasse zugeben. Alles zu einem glatten, dickflüssigen Teig mischen. Das Waffeleisen aufheizen, beidseitig einfetten. Einen gehäuften Esslöffel Teig in die Mitte geben und während 3-4 Minuten backen.

Aus der | **Schweizer Familie**

Weitere 4300 Rezepte unter
www.schweizerfamilie.ch