Karotten-Chiliwaffeln mit Sahne

Gebrauchte bresc Produkte

Feigen-Tapenade 325g

Ingwerpüree 450g

Knoblauch & Frühlingszwiebeln WOK 450g

Rotes Pfefferschotenpüree 450g

Zitronengraspüree 450g

Zutaten

4

Für die Waffeln:

- 125 g Dinkelvollkornmehl
- 100 g Karotten, gerieben
- 100 ml Sojamilch
- 25 g Mandelmehl
- 15 g Bresc Tapenade Feigen
- 3 g Bresc rotes Pfefferschotenpüree
- 2,5 g Backpulver
- 2 Eier

Für die Creme:

- 200 g Konditorcreme
- 40 g Bresc WOK Chili
- 15 g Bresc Ingwerpüree
- 10 g Bresc Zitronengraspüree
- 1/2 Karotte, violett
- Öl
- Gartenkresse

Zubereitung

Die violette Karotte schälen und auf der Mandoline in dünne Scheiben schneiden. Die Karottenscheiben zu Chips 2,5 Stunden im Ofen bei 80 trocknen . Dinkelvollkornmehl, Mandelmehl, geriebene Karotte, Sojamilch, Backpulver, rotes Pfefferschotenpüree, Feigen Tapenade und die Eier zu einem glatten Teig verrühren. Konditorcreme mit Ingwer- und Zitronengraspüree abschmecken, die Mischung in einen Spritzbeutel füllen. Das Waffeleisen vorwärmen und leicht mit Öl einfetten. Den Teig auf das Waffeleisen gießen und die Waffeln goldbraun braten. Die Waffeln mit der Konditorcreme bespritzen. Mit Wok-Chili, Gartenkresse und violetten Karottenchips garnieren.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000