



Herzhafte Frühstückswaffeln mit rotem Käsepesto



Zutaten

- 75 75 g griechischer Joghurt
- 1 1 Ei
- 75 75 Gramm Mehl
- 1 1 Teelöffel Backpulver
- 2 2 Teelöffel italienische Kräuter
- 1 1 Teelöffel rotes Pesto
- 25 25 g roter Pesto-Käse
- Optional: Spiegelei und Avocado

Zubereitungsart herzhafte Frühstückswaffeln mit rotem Käsepesto

Beginnen Sie Ihren Tag mit diesen köstlichen, herzhaften Frühstückswaffeln, die eine leckere Abwandlung des klassischen Frühstücks darstellen. Angereichert mit dem einzigartigen Geschmack von rotem Pesto-Käse, sind diese Waffeln perfekt für alle, die ein herzhaftes und leckeres Frühstück lieben. Im Handumdrehen können Sie diese farbenfrohen und köstlichen Waffeln auf den Tisch zaubern. Folgen Sie unseren einfachen Schritten, um diese herzhaften Waffeln selbst zu machen. Vergessen Sie nicht, sie mit einem Spiegelei und Avocado abzurunden!

Vorbereitung

- 1: Den griechischen Joghurt mit dem Ei vermischen.
- 2: Mehl, Backpulver, italienische Kräuter und rotes Pesto hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 3: Den Käse in den Teig reiben und gut umrühren.
- 4: Erhitzen Sie Ihr Waffeleisen und backen Sie die Waffeln innerhalb von 3 Minuten, bis sie gar und goldbraun sind.
- 5: Mit einem Spiegelei und Avocado abschließen.

Sind Sie bereit, Ihre eigenen pikanten Frühstückswaffeln mit rotem Pesto-Käse zuzubereiten?

Hier sind sie: Ihre selbstgemachten herzhaften Frühstückswaffeln! Ideal für einen schwungvollen Start in den Tag. Servieren Sie sie warm, damit sie optimal schmecken. Vergessen Sie nicht, sie mit einem Spiegelei und Avocado abzurunden!