



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

Vorbereitung

Bunte und leckere Waffeln mit rotem Pesto-Käse. Was essen Sie heute?

- Den griechischen Joghurt mit dem Ei verrühren.
- Mehl, Backpulver, italienische Kräuter und rotes Pesto hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Den Käse in den Teig reiben und gut verrühren.
- Das Waffeleisen aufheizen und die Waffeln innerhalb von 3 Minuten goldbraun backen, bis sie gar sind.
- Mit einem Spiegelei und Avocado abschließen.

Dieses Rezept ist leicht und einfach und wurde von @thamargoesbananas gemacht, danke!