



Gesamtzeit: 35 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Blätterteigwaffeln

Für den Blätterteig

180 g Blätterteig, frisch

60 g Käse (Gouda)

1 Esslöffel Pflanzenöl

Für die Füllung (nach Belieben)

1 Frühlingszwiebel

0.5 Paprika, rot

40 g Kochschinken

Für den Dip

0.5 Limette

60 g Joghurt

1 Teelöffel Leverno Pesto alla Genovese

Etwas Salz & Pfeffer

Blätterteigwaffeln

1. Frühlingszwiebel in Ringe, Paprika und Schinken in dünne Streifen schneiden. (Füllung kann natürlich nach

Belieben sein)

Blätterteig ausrollen und in ca. 10 cm breite Streifen schneiden. Mit Gouda, Schinken, Frühlingszwiebel und Paprika belegen und einrollen. Die Rolle anschließend zu einer Schnecke formen, etwas andrücken und in einem Waffeleisen (eingefettet) ausbacken.

Für den Dip Joghurt mit Pesto verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken.

Die Waffeln mit dem Dip servieren.