

Das große Histaminintoleranz Kochbuch

Leckere und einfache histaminarme Rezepte für ein beschwerdefreies und gesundes Leben. Histaminarm kochen für mehr Lebensqualität und Wohlbefinden.

Inhalt

Vorwort	7
Hinweis zu den Rezepten	8
Frühstücksideen	9
Apfel-Zimt-Haferflocken	9
Mango-Kokos-Reispudding	10
Brombeer-Mandel-Müsli	11
Erdmandel-Porridge mit Blaubeeren	12
Dinkel-Pancakes mit Apfelsauce	13
Hirsebrei mit Datteln und Mandeln	14
Quinoa-Frühstücksbowl mit Kirschen	15
Pfirsich-Chia-Pudding	16
Haferflocken mit gebackenen Kirschen	17
Amaranth-Brei mit frischen Johannisbeeren	18
Aprikosen-Joghurt mit Tigernüssen	19
Hirsemehl-Waffeln mit Rhabarberkompott	20
Kokosmilch-Porridge mit Litschi	21
Dinkel-Brot mit Frischkäse und Marmelade	22
Reismilch-Smoothie mit Heidelbeeren	23
Hauptgerichte	24
Gebackener Kabeljau mit Fenchelgemüse	24
Dinkelrisotto mit frischen Champignons	25
Gefüllte Paprikaschoten mit Quinoa	26

Vegetarische Zucchini-Lasagne	27
Kürbis-Quiche mit Ziegenkäse	28
Süßkartoffelgnocchi mit Salbeibutter.....	29
Spaghetti aus Zucchini mit frischem Basilikum.....	30
Auberginen-Röllchen	31
Hirsepfanne	32
Kartoffelgratin mit Rosmarin	33
Gebratener Spargel mit Ricotta	34
Blumenkohlreis mit Kurkuma	35
Gegrillte Zucchini mit Oregano.....	36
Wirsinggemüse mit Karotten und Ingwer	37
Quinoa-Pfanne mit Gemüse und Kräutern.....	38
Suppen.....	39
Kürbiscremesuppe mit Kokosmilch	39
Kartoffel-Lauch-Suppe mit Majoran.....	40
Karotten-Ingwer-Suppe mit Apfelstücken	41
Zucchini-suppe mit Basilikum-Pesto.....	42
Blumenkohl-suppe.....	43
Brokkolicremesuppe mit gerösteten Mandeln	44
Fenchel- Karotten-Suppe.....	45
Pastinaken-Apfel-Suppe mit Zimt	46
Spargelcremesuppe.....	47
Rote Beete-Suppe mit Kokosnusscreme	48

Zucchini-Suppe mit Minze	49
Mangold-Suppe mit Quinoa	50
Süßkartoffelsuppe mit Pfefferminze	51
Sellerie-Apfel-Suppe	52
Rhabarber-Suppe mit Vanille	53
Snacks.....	54
Karottensticks mit Erdmandel-Dip.....	54
Zucchini-Puffer mit Frischkäse-Dip	55
Kastanien-Cracker mit Ziegenkäse.....	56
Apfelchips mit Zimt.....	57
Süßkartoffel-Chips mit Rosmarin	58
Kokosnuss-Energiebällchen	59
Gebackene Kürbisspalten	60
Mandel-Tahini-Riegel	61
Blumenkohl-Bites mit Kurkuma-Dip	62
Sesam-Hafer-Cookies	63
Rote Beete-Carpaccio mit Pinienkernen	64
Brokkoli-Taler mit Mandelmus	65
Paprika-Boote mit Quinoa-Salat	66
Salate	67
Quinoa-Salat mit Cranberries und Nüssen	67
Apfel-Kürbis-Quinoa-Salat.....	68
Feldsalat mit Apfel und Macadamianüssen	69

Karottensalat mit Dressing	70
Endiviensalat mit Rote Beete und Ziegenkäse.....	71
Gurkensalat mit Dill-Joghurt-Dressing.....	72
Chicorée-Salat mit Granatapfel und Macadamianüssen	73
Wassermelonensalat mit Minze und Ziegenkäse.....	74
Blattsalat mit gerösteter Süßkartoffel und Kürbiskernen	75
Kohlrabisalat mit Apfel	76
Eisbergsalat mit Gurken und Sesam	77
Spargelsalat mit Erdmandeln.....	78
Mango-Kokos-Salat.....	79
Brote und Backwaren	80
Hirsebrot mit Kürbiskernen	80
Dinkel-Vollkornbrot.....	81
Kartoffel-Rosmarin-Brötchen	82
Mandel-Zimt-Muffins.....	83
Kokosnuss-Scones	84
Quinoa-Cracker mit Sesam.....	85
Haferkekse mit Cranberries	86
Leinsamenbrot mit Macadamianüssen.....	87
Maisbrot mit Chiasamen.....	88
Roggen-Knäckebrot	89
Dinkel-Zwiebel-Bagels	90
Haferflocken-Rosinen-Brot.....	91

Hirse-Pfannenbrot	92
Amaranth-Pfannenbrot.....	93
Reiswaffeln mit Thymian	94
Desserts	95
Gebackene Apfelspalten mit Zimt.....	95
Kokosmilchreis mit Mango	96
Vanillepudding mit Brombeersauce.....	97
Rhabarberkuchen mit Baiserhaube	98
Wassermelonen-Sorbet mit Minze	99
Aprikosen-Clafoutis	100
Heidelbeer-Joghurt-Torte.....	101
Mandel-Panna Cotta mit Kirschsauce	102
Pfirsich-Tarte mit Mandelkruste	103
Kirschkuchen mit Streuseln.....	104
Apfel-Zimt-Muffins	105
Erdmandel-Cookies mit Apfelstückchen.....	106
Quarkknödel mit Sauerkirschfüllung.....	107
Pfannkuchen mit Johannisbeeren	108
Aprikosen-Quinoa-Crumble.....	109
Schlusswort	110
Impressum.....	111

Vorwort

Liebe Leserin, lieber Leser,

dieses Kochbuch ist dein Wegweiser zu einem Leben voller Genuss und Wohlbefinden, angepasst an die Bedürfnisse und Herausforderungen einer Histaminintoleranz. Geschrieben mit Leidenschaft und einem tiefen Verständnis für die Feinheiten der Ernährung, zielt es darauf ab, dir nicht nur das Kochen zu erleichtern, sondern auch deine Beziehung zum Essen neu zu definieren.

Die Histaminintoleranz kann oft als Einschränkung wahrgenommen werden, eine Hürde, die es schwierig macht, die Freude am Essen vollständig zu genießen. Doch ich sehe es als meine Aufgabe, dir zu zeigen, dass es unzählige Möglichkeiten gibt, lecker und gesund zu kochen, ohne dabei auf Geschmack oder Vielfalt verzichten zu müssen. Mit jedem Rezept in diesem Buch möchte ich dir die Tür zu einer Ernährungsweise öffnen, die ebenso inspirierend wie ausgewogen ist.

Mit jedem Gericht, das du zubereitest, wirst du mehr über die Zutaten, ihre Auswirkungen und die besten Kombinationsmöglichkeiten erfahren. Dieses Wissen wird dir nicht nur in der Küche, sondern auch in deinem alltäglichen Leben eine große Hilfe sein.

Ich ermutige dich, diese Rezepte als Grundlage zu nutzen und sie nach deinen Vorlieben und Bedürfnissen anzupassen. Die Küche ist ein Raum für Kreativität, und jede Mahlzeit bietet die Möglichkeit, etwas Neues zu lernen und deine Fähigkeiten zu erweitern.

Ich wünsche dir viel Erfolg und Freude beim Kochen und Genießen dieser Gerichte. Möge dieses Buch ein wertvoller Begleiter auf deinem Weg zu einem erfüllten Leben mit Histaminintoleranz sein.

Mit herzlichen Grüßen,

Vanessa Zimmermann

Hinweis zu den Rezepten

Du wirst vielleicht bemerkt haben, dass in meinem Kochbuch etwas fehlt, was in vielen anderen Kochbüchern üblich ist: Bilder. Ich habe lange über diese Entscheidung nachgedacht und möchte dir gerne erläutern, warum ich diesen unkonventionellen Weg gewählt habe.

In erster Linie glaube ich fest daran, dass das Kochen eine Kunst ist, und wie bei jeder Kunst, spielen Vorstellungskraft und Kreativität eine entscheidende Rolle. Wenn ich dir genau vorschreibe und zeige, wie ein Gericht aussehen sollte, dann könnte ich ungewollt deine eigene Kreativität und Vorstellungskraft einschränken. Ich möchte, dass du dir beim Lesen meiner Rezepte eigene Bilder in deinem Kopf formst, dass du die Zutaten und das Endprodukt in deiner Vorstellung farbenfroh und lebendig visualisierst.

Dann gibt es da noch einen weiteren, sehr persönlichen Grund. Ich bin der Meinung, dass Bilder oft Erwartungen setzen. Wie oft habe ich schon ein Gericht nach einem Rezept zubereitet und war enttäuscht, weil es nicht genau so aussah wie auf dem Bild? Diesen Druck, ein perfektes, fotogenes Ergebnis zu erzielen, möchte ich dir ersparen. Ich möchte, dass du das Kochen genießt, ohne dich ständig mit einem Bild vergleichen zu müssen. Es geht um den Geschmack, das Erlebnis und das Teilen von Mahlzeiten mit denen, die dir nahe stehen, nicht um die Perfektion eines Fotos.

Ein weiterer Aspekt ist die Einzigartigkeit. Jeder von uns hat einen anderen Geschmack, andere Vorlieben und einen anderen Stil beim Anrichten. Wenn du mein Rezept nimmst und es zu deinem eigenen machst, wird es etwas Einzigartiges sein, etwas, das nur du so kreieren kannst. Und dieser Gedanke erfüllt mich mit Freude.

Schließlich möchte ich, dass mein Kochbuch nicht nur eine Anleitung, sondern auch eine Inspirationsquelle ist. Ich hoffe, dass du die Freiheit, die ich dir durch das Fehlen von Bildern gebe, als eine Einladung siehst, zu experimentieren, zu improvisieren und über den Tellerrand hinauszuschauen.

Frühstücksideen

Apfel-Zimt-Haferflocken

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Portionen: 1 Person

Zutaten:

- 1 mittelgroßer Apfel, gewürfelt
- 50 g Haferflocken
- 200 ml Hafermilch, ungesüßt
- 1/2 TL Zimt
- 1 EL Mandeln, gehackt
- 1 TL Honig
- Eine Prise Salz

Zubereitung:

1. Gib die Hafermilch in einen kleinen Topf und erhitze sie bei mittlerer Hitze. Sobald die Milch warm ist, füge die Haferflocken hinzu.
2. Rühre die Haferflocken und die Hafermilch um, bis sie anfangen, leicht zu köcheln. Dann reduziere die Hitze auf ein Minimum.
3. Füge die gewürfelten Äpfel, den Zimt und eine Prise Salz hinzu. Lass die Mischung unter gelegentlichem Rühren für etwa 5-7 Minuten köcheln, bis die Haferflocken weich sind und die Äpfel eine zarte Konsistenz haben.
4. In der Zwischenzeit die Mandeln in einer kleinen Pfanne ohne Öl bei mittlerer Hitze für 2-3 Minuten rösten, bis sie leicht gebräunt sind. Achte darauf, sie häufig zu wenden, damit sie nicht verbrennen.
5. Sobald die Haferflocken die gewünschte Konsistenz erreicht haben, vom Herd nehmen und den Honig unterrühren.
6. Alles in eine Schüssel geben und mit den gerösteten Mandeln bestreuen. Guten Appetit.

Mango-Kokos-Reispudding

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Portionen: 1 Person

Zutaten:

- 60 g Rundkornreis, gut gewaschen
- 200 ml Kokosmilch, ungesüßt
- 100 ml Wasser
- 1/2 reife Mango, gewürfelt
- 1 TL Honig
- 1/4 TL Vanille, gemahlen
- 1 EL Kokoschips
- Eine Prise Zimt

Zubereitung:

1. In einem kleinen Topf den gewaschenen Rundkornreis, Kokosmilch und Wasser bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Sobald es köchelt, die Hitze auf niedrig stellen und den Reis unter gelegentlichem Rühren 15 Minuten lang sanft köcheln lassen, bis er weich ist und die Flüssigkeit größtenteils aufgenommen wurde.
2. Während der Reis kocht, die Mango schälen und in kleine Würfel schneiden.
3. Wenn der Reis die meiste Flüssigkeit aufgenommen hat und weich ist, die Hitze ausschalten. Die Mango, den Honig und die Vanille unterrühren, bis alles gut vermischt ist.
4. Den Pudding in eine Schüssel geben und kurz abkühlen lassen. Vor dem Servieren mit Kokoschips und einer Prise Zimt garnieren. Guten Appetit.

Brombeer-Mandel-Müsli

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Portionen: 1 Person

Zutaten:

- 100 g frische Brombeeren
- 50 g Haferflocken
- 20 g Mandeln, grob gehackt
- 1 EL Chiasamen
- 150 ml Mandelmilch, ungesüßt
- 1 TL Honig
- 1 Prise Zimt
- Einige frische Minzblätter

Zubereitung:

1. Die Haferflocken in eine Schüssel geben.
2. Die Mandelmilch darüber gießen und die Chiasamen hinzufügen. Gut umrühren, damit sich die Chiasamen gleichmäßig verteilen und die Mischung etwas andicken kann.
3. Die Brombeeren waschen und vorsichtig trocken tupfen. Zusammen mit den grob gehackten Mandeln unter die Haferflocken-Mischung heben.
4. Nach Belieben mit Honig süßen und eine Prise Zimt hinzufügen. Alles gründlich vermengen.
5. Das Müsli in eine Schale geben und mit frischen Minzblättern garnieren.
6. Vor dem Servieren nochmals kurz durchmischen. Guten Appetit.

Erdmandel-Porridge mit Blaubeeren

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Portionen: 1 Person

Zutaten:

- 40 g Erdmandeln, fein gemahlen
- 200 ml Mandelmilch, ungesüßt
- Eine Prise Salz
- 1/2 TL Zimt
- 1 TL Honig
- 50 g frische Blaubeeren
- 1 EL Chiasamen
- Einige frische Minzblätter

Zubereitung:

1. Gib die fein gemahlenen Erdmandeln in einen kleinen Topf. Füge Mandelmilch, eine Prise Salz und Zimt hinzu. Rühre die Mischung bei mittlerer Hitze stetig um, um Klümpchen zu vermeiden.
2. Sobald die Mischung anfängt, leicht zu köcheln, reduziere die Hitze auf niedrig. Lasse den Porridge unter gelegentlichem Rühren etwa 5-7 Minuten sanft köcheln, bis er dickflüssig wird.
3. Rühre den Honig unter den noch warmen Porridge. Sollte der Porridge zu dick sein, kannst du nach Belieben noch etwas Mandelmilch unterrühren, um die gewünschte Konsistenz zu erreichen.
4. Wasche die Blaubeeren und lasse sie abtropfen. Gib die Blaubeeren zusammen mit den Chiasamen über den fertigen Porridge.
5. Garniere dein Porridge zum Schluss mit einigen frischen Minzblättern. Guten Appetit.

Dinkel-Pancakes mit Apfelsauce

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Portionen: 1 Person

Zutaten:

- **Für die Pancakes:**
- 100 g Dinkelmehl
- 1 TL Weinsteinbackpulver
- 1 Prise Salz
- 120 ml Hafermilch, ungesüßt
- 1 Eigelb
- 1 EL natives Olivenöl extra
- Rapsöl zum Braten
- **Für die Apfelsauce:**
- 2 Äpfel, geschält und gewürfelt
- 1 TL Zimt
- 1 EL Honig
- 100 ml Wasser

Zubereitung:

1. In einer Schüssel Dinkelmehl, Weinsteinbackpulver und Salz vermischen. In einer anderen Schüssel Hafermilch, Eigelb und Olivenöl verrühren. Die flüssigen Zutaten zu den trockenen geben und zu einem glatten Teig verrühren.
2. Eine Pfanne bei mittlerer Hitze erwärmen und etwas Rapsöl hinzufügen. Für jeden Pancake etwa 1/4 der Teigmischung in die Pfanne geben und von beiden Seiten goldbraun braten. Wiederhole den Vorgang, bis der gesamte Teig aufgebraucht ist.
3. Für die Apfelsauce die Apfelwürfel, Zimt, Honig und Wasser in einen kleinen Topf geben. Bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis die Äpfel weich sind und die Flüssigkeit etwas eingedickt ist. Anschließend mit einem Pürierstab oder einer Gabel zu einer glatten Sauce verarbeiten.
4. Die warmen Pancakes mit der Apfelsauce servieren. Guten Appetit.

Hirsebrei mit Datteln und Mandeln

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Portionen: 1 Person

Zutaten:

- 50 g Hirse, gut gespült und abgetropft
- 250 ml Mandelmilch, ungesüßt
- 3 Datteln, entsteint und fein gehackt
- 1 EL Mandeln, gehackt und leicht geröstet
- 1 TL Honig
- Eine Prise Zimt
- Eine Prise gemahlener Kardamom

Zubereitung:

1. Die gewaschene Hirse zusammen mit der Mandelmilch in einen kleinen Topf geben. Unter gelegentlichem Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen.
2. Sobald die Mischung kocht, die Hitze reduzieren und die Hirse 10 Minuten köcheln lassen, bis sie weich wird und die Milch fast vollständig aufgenommen hat. Dabei gelegentlich umrühren, um ein Anbrennen zu verhindern.
3. Die fein gehackten Datteln zur Hirse hinzufügen und gut unterrühren. Weitere 2 Minuten köcheln lassen, bis die Datteln warm und etwas weicher geworden sind.
4. Den Topf vom Herd nehmen und den Hirsebrei mit Honig, Zimt und Kardamom abschmecken. Gut umrühren, bis alle Zutaten gleichmäßig verteilt sind.
5. Den warmen Hirsebrei in eine Schüssel geben und mit den gerösteten Mandeln bestreuen. Guten Appetit.

Quinoa-Frühstücksbowl mit Kirschen

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Portionen: 1 Person

Zutaten:

- 70 g Quinoa, gut gespült und abgetropft
- 150 ml Wasser
- 1 Prise Salz
- 100 ml Hafermilch, ungesüßt
- 1/2 TL Zimt
- 1 TL Honig
- 100 g frische Kirschen, entsteint und halbiert
- 2 EL Mandeln, gehackt
- 1 EL Chiasamen

Zubereitung:

1. Quinoa in einem kleinen Topf mit Wasser und einer Prise Salz zum Kochen bringen. Die Hitze reduzieren und etwa 15 Minuten köcheln lassen, bis der Quinoa weich ist und das Wasser vollständig aufgenommen wurde. Gelegentlich umrühren, um ein Anbrennen zu vermeiden.
2. In der Zwischenzeit die Mandeln in einer trockenen Pfanne bei mittlerer Hitze leicht rösten, bis sie duften. Achte darauf, dass sie nicht verbrennen. Dann zur Seite stellen.
3. Wenn der Quinoa fertig ist, Hafermilch und Zimt unterrühren und nochmals erhitzen, bis alles gut erwärmt ist. Den Honig unterrühren und vom Herd nehmen.
4. Die Quinoa-Mischung in eine Schüssel geben. Die frischen Kirschen, gerösteten Mandeln und Chiasamen darüberstreuen.
5. Vor dem Servieren alles leicht miteinander vermischen. Guten Appetit.

Pfirsich-Chia-Pudding

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Portionen: 1 Person

Zutaten:

- 1 mittelgroßer Pfirsich, geschält und in Würfel geschnitten
- 2 EL Chiasamen
- 150 ml Mandelmilch, ungesüßt
- 1/4 TL Vanille
- 1 TL Honig
- Ein paar Mandeln, gehackt
- Eine Prise Zimt

Zubereitung:

1. Beginne damit, den Pfirsich zu schälen und in kleine Würfel zu schneiden.
2. In einem mittelgroßen Glas oder Becher die Chiasamen, die Mandelmilch und die Vanille hinzufügen. Gut umrühren, damit sich die Chiasamen gleichmäßig in der Flüssigkeit verteilen und anfangen können, zu quellen.
3. Gib die Pfirsichwürfel in das Glas und rühre erneut gut durch.
4. Lasse den Pudding für etwa 10 Minuten ruhen, damit die Chiasamen aufquellen können und der Pudding die gewünschte Konsistenz erreicht. Wenn du magst, kannst du ihn auch für einige Stunden oder über Nacht im Kühlschrank lassen.
5. Kurz vor dem Servieren den Pudding noch einmal umrühren, mit einem Teelöffel Honig süßen und mit einer Prise Zimt verfeinern.
6. Zum Schluss den Pudding mit gehackten Mandeln garnieren. Guten Appetit.

Haferflocken mit gebackenen Kirschen

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Portionen: 1 Person

Zutaten:

- 50 g Haferflocken
- 200 ml Hafermilch, ungesüßt
- 1/2 TL Zimt
- 1 TL Honig
- 100 g Kirschen, entsteint
- 1 EL Mandelsplitter
- 1 Prise Vanille

Zubereitung:

1. Heize den Ofen auf 180 Grad vor. Lege die Kirschen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech und bestreue sie mit einem halben Teelöffel Zimt. Backe die Kirschen für etwa 10 Minuten, bis sie weich sind, aber noch ihre Form behalten.
2. Während die Kirschen backen, gib die Hafermilch in einen kleinen Topf und erhitze sie bei mittlerer Hitze. Füge die Haferflocken, den restlichen Zimt und die Vanille hinzu. Lasse die Mischung unter gelegentlichem Rühren etwa 5 bis 7 Minuten köcheln, bis die Haferflocken weich sind und die Mischung eingedickt ist.
3. Sobald die Haferflocken die gewünschte Konsistenz erreicht haben, nimm den Topf vom Herd und rühre den Honig unter. Gib die Haferflocken in eine Schüssel.
4. Nimm die gebackenen Kirschen aus dem Ofen und lass sie kurz abkühlen. Gib die Kirschen über die Haferflocken in der Schüssel.
5. Bestreue das Ganze mit Mandelsplittern als Topping. Guten Appetit.

Amaranth-Brei mit frischen Johannisbeeren

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Portionen: 1 Person

Zutaten:

- 50 g Amaranth, gut gespült und abgetropft
- 200 ml Wasser
- 1 Prise Salz
- 100 ml Hafermilch, ungesüßt
- 1 EL Mandelmus
- 1 TL Honig
- 100 g frische Johannisbeeren, gewaschen
- Einige Blätter frische Minze, fein gehackt

Zubereitung:

1. Gib den Amaranth mit dem Wasser und einer Prise Salz in einen kleinen Topf. Lass ihn auf mittlerer Hitze zum Kochen bringen und reduziere dann die Hitze. Lass den Amaranth zugedeckt für etwa 15 Minuten köcheln, bis er weich wird und das Wasser fast vollständig absorbiert ist.
2. Füge die Hafermilch zum gekochten Amaranth hinzu und rühre um. Erhitze die Mischung unter gelegentlichem Rühren für weitere 5 Minuten, bis der Brei eine cremige Konsistenz erreicht hat. Sollte der Brei zu dick sein, kannst du noch etwas Hafermilch hinzufügen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
3. Nimm den Topf vom Herd und rühre das Mandelmus und den Honig unter den warmen Brei. Schmecke ab und füge nach Bedarf noch etwas Honig hinzu.
4. Serviere den Brei in einer Schüssel. Verteile die frischen Johannisbeeren darüber und garniere das Ganze mit den fein gehackten Minzeblättern. Guten Appetit.

Aprikosen-Joghurt mit Tigernüssen

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Portionen: 1 Person

Zutaten:

- 150 g frischer Joghurt, ungesüßt
- 2 frische Aprikosen, entkernt und gewürfelt
- 1 EL Tigernüsse, grob gehackt
- 1 TL Honig
- 1 EL Mandeln, gehackt
- Eine Prise Vanille
- Einige frische Minzblätter

Zubereitung:

1. Nimm eine Schüssel und fülle den Joghurt hinein.
2. Verteile die gewürfelten Aprikosen gleichmäßig auf dem Joghurt.
3. Streue die grob gehackten Tigernüsse sowie die gehackten Mandeln über die Aprikosen.
4. Wenn du möchtest, träufle einen Teelöffel Honig über die Mischung für eine natürliche Süße.
5. Danach eine Prise Vanille darübergerben.
6. Zum Schluss garniere den Joghurt mit einigen frischen Minzblättern. Guten Appetit.

Hirsemehl-Waffeln mit Rhabarberkompott

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Portionen: 1 Person

Zutaten:

- | | |
|-------------------------------|---|
| • Für die Waffeln: | • 1 EL natives Olivenöl extra |
| • 70 g Hirsemehl | • Für das Rhabarberkompott: |
| • 1 TL Weinsteinbackpulver | • 100 g Rhabarber, in kleine Stücke geschnitten |
| • 1 Prise Salz | • 2 EL Haushaltszucker |
| • 1 TL Vanille | • 50 ml Wasser |
| • 1 Bio-Ei, getrennt | • 1/2 TL Zimt |
| • 50 ml Mandelmilch, ungesüßt | |

Zubereitung:

1. Beginne mit dem Rhabarberkompott. Gib den geschnittenen Rhabarber, Zucker, Wasser und Zimt in einen kleinen Topf. Lass alles bei mittlerer Hitze etwa 10-15 Minuten köcheln, bis der Rhabarber weich ist und eine kompottartige Konsistenz annimmt. Rühre gelegentlich um. Stelle das Kompott beiseite und lass es abkühlen.
2. Für die Waffeln vermische in einer Schüssel das Hirsemehl, Weinsteinbackpulver, Salz und Vanille. In einer anderen Schüssel schlage das Eiweiß, bis es steif ist.
3. Vermenge in einer dritten Schüssel das Eigelb mit der Mandelmilch und dem Olivenöl. Gib dann die trockenen Zutaten dazu und rühre alles zu einem glatten Teig.
4. Hebe vorsichtig das geschlagene Eiweiß unter den Teig, bis eine homogene Masse entsteht.
5. Heize dein Waffeleisen vor und pinsle es mit etwas Olivenöl ein. Gib etwa die Hälfte des Teiges in das Waffeleisen und backe die Waffel, bis sie goldbraun und knusprig ist. Wiederhole den Vorgang mit dem restlichen Teig.
6. Serviere die Waffeln mit dem Rhabarberkompott. Guten Appetit.