

Inhalt

EINLEITUNG	9
 KAPITEL 1 – WERKZEUGE, TECHNIKEN UND ZUBEREITUNGSHINWEISE	 11
Waffeleisen	12
Nützliche Utensilien.	13
So halten Sie Ihr Waffeleisen sauber	16
Zubereitungshinweise	19
 KAPITEL 2 – FRÜHSTÜCK UND BRUNCH	 21
Arme Ritter mit Schokoladenfüllung	22
Heidelbeer-Zimt-Waffins	25
Leckere Hefewaffeln	27
Getrübte Rühreier	30
Bananenbrotwaffeln	32

KAPITEL 3 – HAUPTGERICHTE 35

Quesadillas mit grünen Chilis	36
Waffelburger mit Käse	39
Spaghetti mit Fleischbällchen aus dem Waffeleisen	42
Filet Mignon.....	45
Süßkartoffelgnocchi	48
Pizza Margherita mit waffeliger Kruste	52
Hühnerbrust gefüllt mit Spinat, Pinienkernen und Feta	56
Parmesan-Hühnchen mit Gemüse aus dem Waffeleisen.....	59
Fawaffel mit Hummus	62
Bibimbaffel	65
Mit Ahornsirup und Miso glasierter Lachs an Spargel	68
Gewaffelter Calamari-Salat mit Thai-Dressing	70
Salade niçoise mit gewaffeltem Thunfisch	72

KAPITEL 4 – SNACKS, BEILAGEN UND HÄPPCHEN..... 75

Hähnchensticks.....	76
Grünkohlchips mit Sesamaroma	79
Gewaffelte Pommes	82
Caprese mit gewaffelter Aubergine	84
Waffeltons	87
Pajeon aus dem Waffeleisen	90
Walloumi mit Wassermelone	93

Zucchini-Parmesan-Puffer	95
Arancini mit köstlicher Käsefüllung	97
Zwiebelringe	100
 KAPITEL 5 – DESSERTS	 103
Gewaffelte Ananas mit Chilipulver	104
Haferflocken-Schoko-Waffelcookies	107
Rote Waffelsandwiches mit Eis	110
Wapfelkuchen	114
 DANKSAGUNG	 118
 ÜBER DEN AUTOR	 119
 REGISTER.....	 120