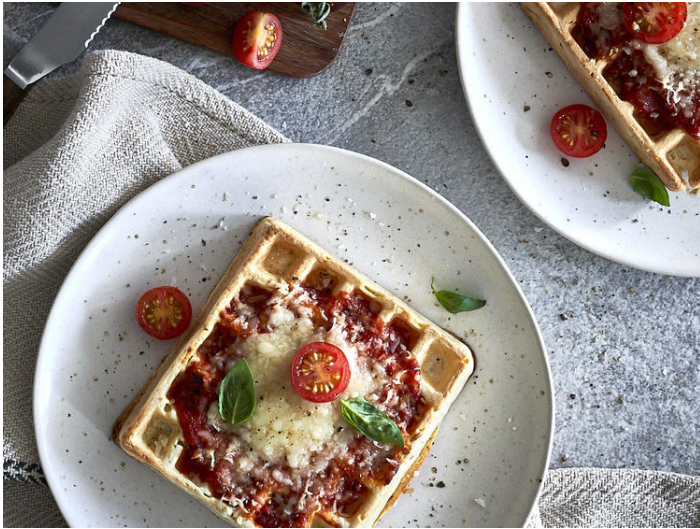


Herzhafte Waffeln - 10 würzige Rezepte



Unser liebster Duft aus der Küche, der unsere Nasen umschmeichelt? Da müssen wir nicht lange überlegen: **Waffeln** natürlich! Ob klassisch, als dicke belgische Version oder mit Schokolade für die besonders süßen Naschkatzen - wir verehren sie alle und könnten sie stundenlang in unserem heißen **Waffeleisen** ausbacken. Aber mit dem Waffelnbacken bis zum Kaffeeklatsch sonntags warten, wo doch die Woche so viele Tage hat? Das war einmal! Ab heute entdecken wir die deftige Seite unseres Waffeleisens und beweisen dir mit unseren **10 Ideen rund um herzhafte Waffeln**, dass es nicht immer süß sein muss.

Kartoffelwaffeln mit Käse und Tomate-Frischkäse-Dip

Du hältst Kartoffelpuffer für das Schönste, das einer Knolle widerfahren kann? Da müssen wir deine Favoritenliste nochmal einem Test unterziehen! So lecker Apfelmus oder Rübenkraut auch sein mögen, im heißen Waffeleisen ausgebacken und mit würzigem Tomate-Frischkäse-Dip getoppt, entfaltet die Kartoffel erst ihr wahres Genuss-Potential. So schmackhaft lieben wir doch unseren Küchen-Konkurrenzkampf. [Zum Rezept](#)



[Kartoffelwaffeln mit Käse und Tomaten-Frischkäse-Dip](#)

Speckwaffeln mit Apfel Chutney

Gibt es überhaupt Menschen, die bei einem bunten Brunch mit voller Tafel nein sagen können? Wäre doch nur dieses entspannte Schlemmergefühl nicht immer auf die Wochenenden begrenzt. Höchste Zeit für den Griff zum Waffeleisen! Statt an Rührei kuschelt sich knusprig gebratener Speck dieses Mal an herzhaften Waffelteig. Einmal hochgebacken, eignen sich die würzigen Schätzchen als schnelles Frühstück, leckerer Snack oder sogar ausgefallenes Abendessen. Vor allem mit einem ordentlichen Klecks Apfel Chutney. [Zum Rezept](#)



[Speckwaffeln mit Apfel Chutney](#)

Herzhafte Waffeln - 10 würzige Rezepte

Blätterteigwaffeln mit Käse-Jalapeno-Füllung und Joghurt-Koriander-Dip

Tarte, Apfeltaschen, Quarkteilchen... es kommt schon nicht von ungefähr, dass unsere liebsten süßen und herzhaften Leckereien alle aus Blätterteig gemacht sind. Das unvergleichlich buttrige Aroma und die vielen knusprigen Krümel sorgen bei uns einfach immer auf den ersten Biss für pure Begeisterung. Aber wusstest du schon, dass sich der mehrlagige Teig nicht nur im Ofen zur absoluten Höchstform entfaltet? Mit Ziegenfrischkäse bestrichen, Jalapenos und Gruyère belegt und im Waffeleisen hochgebacken gibst du Knusprigkeit nochmal ganz neue Dimensionen. [Zum Rezept](#)



[Blätterteigwaffeln mit Käse-Jalapeno-Füllung und Joghurt-Koriander-Dip](#)

Pizza-Waffeln

Wusstest du, dass die klassische Pizza Margherita zu Ehren des Geburtstages der italienischen Königin Margarethe gebacken wurde? Natürlich in den Nationalfarben: Weiß wie Mozzarella, Rot wie Tomatensauce und Grün wie Basilikum. Ein Grund zum Feiern, wie wir finden. Allerdings nicht wie sonst typisch auf dem Pizzastein, sondern im Waffeleisen. So viel zum Besten aus beiden Welten... [Zum Rezept](#)



[Pizzawaffeln](#)

Süßkartoffelwaffeln mit Avocado-Creme und pochiertem Ei

Pochierte Eier, Weizen-Toasties, Sauce Hollandaise und Schinken können bei ihrer langen Beziehung mittlerweile schon fast die Goldhochzeit feiern. Zeit für eine kleine Abwechslung in der Küche, meinst du nicht auch?! Dann tausch doch einfach Toastie mit Süßkartoffel, Weizen- mit Kokosmehl und Sauce Hollandaise mit Avocado-Creme und genieß dein neues Traum-Trio ganz vegetarisch! [Zum Rezept](#)



[Süßkartoffelwaffeln mit Avocado-Creme und pochiertem Ei](#)

Zucchiwaffeln mit Feta und Tsatsiki

Was haben wir nicht schon alles an Gemüse verbacken? Ob Karotten im Muffin, Zucchini im Brownie oder Rote Bete im Kuchen – wir wissen schon, wie wir uns

Herzhafte Waffeln - 10 würzige Rezepte

unvergleichliche Saftigkeit aus dem Ofen zaubern können. Aber wieso eigentlich immer aus dem Ofen?! Wo doch herzhafte Waffeln mindestens genauso luftig-lecker auf unsere Teller wandern! Der Beweis? Wunderbar grün gesprenkelte Zucchiniwaffeln mit würzigem Feta und frischer Tsatsiki-Haube. [Zum Rezept](#)



[Zucchiwaffeln mit Feta und Tsatsiki](#)

Amerikanische Buttermilch-Waffeln

Ohh, du geliebtes Frühstücksei! Ob gerührt oder gebraten, mit Speck am Morgen versüßt du uns noch immer den Start in den Tag. Aber da, wie in allen (Genuss-)Dingen des Lebens auch, in Sachen Aufstehen mehr einfach mehr ist, werfen wir doch gerne einen Blick in das „Land of the Great“: Amerika! Hier sind Waffeln nämlich kein Nachmittagskaffee-Klassiker, sondern dank Buttermilch extra knusprige, salzig-süße Frühstückshelden. Da können wir nur noch zur Gabel greifen und dir einen „Good morning!“ wünschen. [Zum Rezept](#)



[Amerikanische Buttermilch-Waffeln](#)

Quarkwaffeln mit frischen Kräutern

Backen mit Quark ist doch eigentlich immer eine fabelhafte Idee, wenn's um unvergleichliche Fluffigkeit geht. Aber dass es eben nicht immer Ofen und Kastenform sein müssen, beweisen unsere super saftigen, herzhaften Waffeln mit Quark und frischen Kräutern. Süß kann ja jeder, wir sind ab sofort definitiv in die herzhafte Seite unseres Waffeleisens vernarrt. [Zum Rezept](#)



[Quarkwaffeln mit frischen Kräutern](#)

Spinatwaffeln mit Lachs und Avocado

Die Kombination aus Rosa und Zartgrün ist nicht nur in Modefragen eine frische Idee, auch aus dem Waffeleisen macht die farbenfrohe Mischung eine durchaus ansehnliche Figur. Und eine schmackhafte erst recht! Die Trend-Teile dieser Waffelsaison? Frischer Spinat in fluffig-knusprig gebackenem Teig, darauf eine Haube aus

Herzhafte Waffeln - 10 würzige Rezepte

Frischkäse und eine Scheibe Räucherlachs. Der Lagen-Look geht ja sowieso immer! [Zum Rezept](#)



[Spinatwaffeln mit Lachs und Avocado](#)

Streetfood Waffel Sandwiches

Herzhafte Waffeln sind bestimmt nicht gerade das Erste, das dir zu Streetfood einfällt, oder? Aber wieso eigentlich nicht?! Unsere Anforderungen an Streetfood von Rang sind ja eigentlich wenige. Handlich muss es sein. Schnell gemacht. Und außerdem den schnellen Hunger zwischendurch zum Schweigen bringen. Check, Check und Check heißt es da für unsere Streetfood Waffel Sandwiches! Der Teig aus Cheddar, Bacon und Frühlingszwiebeln lässt keine herzhaften Wünsche offen und zusammengeklappt eignen sich die Waffeln wunderbar als Knuspertüte für die bunte Füllung aus Hähnchen, Avocado, Tomate und Rucola. [Zum Rezept](#)



[Streetfood Waffel Sandwiches](#)