



hr1-DOLCE VITA

## Sybille Schönberger Gemüsewaffel mit Tomatenragout

### ZUTATEN:

#### Gemüsewaffel:

100 g zimmerwarme Butter  
4 Eier  
250 g Mehl  
2 TL Weinstein Backpulver  
125 ml Milch  
1 Knoblauchzehe in feine Würfel  
1 Bund Schnittlauch  
½ Bund Petersilie  
200 g Gemüseraspel (Zucchini, Karotte,  
Kohlrabi, Paprika, Aubergine)

#### Tomatenragout:

300 g Kirschtomaten  
½ Zwiebel in Würfel  
1 Knoblauchzehe in feinen Würfel  
Salz/Pfeffer  
frisches Basilikum fein geschnitten  
etwas Olivenöl  
Prise Zucker

### ZUBEREITUNG

#### Gemüsewaffel:

Die Butter mit den Eiern verrühren und nach und nach das mit Backpulver vermischte Mehl und die Milch dazu geben.  
Die Kräuter fein schneiden und mit den Gemüseraspel in den Teig geben.  
Im Waffeleisen Waffeln backen.

#### Tomatenragout:

Die Zwiebelwürfel in Olivenöl glasig schwitzen mit etwas Zucker bestreuen. Die Tomaten vierteln und mit den restlichen Zutaten zu den Zwiebeln geben und kurz erwärmen.