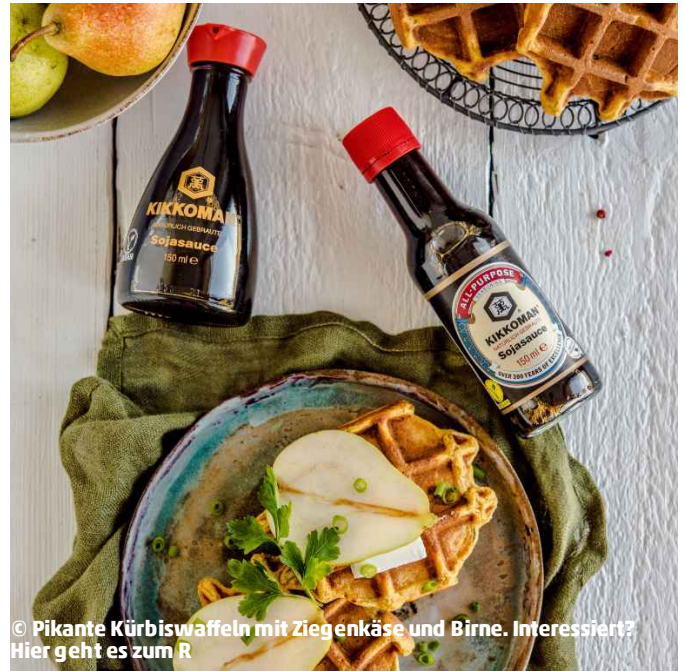


# PIKANTE KÜRBISWAFFELN MIT ZIEGENKÄSE UND BIRNE

Zubereitungszeit **30 Minuten**  
Kalorien pro Portion **3.462 kJ / 827 kcal**



© Pikante Kürbiswaffeln mit Ziegenkäse und Birne. Interessiert? Hier geht es zum R

## Zutaten für 4 Personen

### Teig:

110 g Weizenmehl  
170 g Kefir  
80 g Kürbispüree  
1 Ei  
2 Esslöffel gehackter Schnittlauch  
2 Esslöffel gehackte Petersilie  
30 g Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce

### Zusätzlich:

50 g Ziegenkäse  
1 Birne

## Zubereitung:

1. Die Zutaten für die Waffeln mit einem Schneebesen gründlich vermischen.
2. In einem vorgeheizten, leicht gefetteten Waffeleisen knusprige Waffeln backen (die Backzeit hängt vom verwendeten Gerät ab).
3. Wenn sie fertig sind, mit Ziegenfrischkäse und einer Birnenscheibe servieren.