

Pikante Reiswaffeln (für 2 Personen)

(Verwertung von übriggebliebenem Reis)

- 1 Tasse Reis
(gekocht, Rest vom Vortag)
- 3 Eier
- 4 EL Mehl
- 1 Tasse geriebenen Emmentaler
- 2 Scheiben gekochten Schinken
- 1/8 l Milch
- 1/2 TL Backpulver
- 1/2 TL Salz
- 1 EL Kräuter



Den gekochten Schinken in Würfel schneiden. Alle Zutaten gut miteinander verrühren und den Teig 1 Stunde oder länger kühl ruhen lassen. Anschließend den Teig nach und nach im Waffeleisen abbacken.

Schmeckt gut mit Ajoli und gemischtem Salat.