



## Genuss-Rezept

### Zucchiniwaffeln mit Hähnchen-Mortadella

#### Zutaten für 4 Personen

80 g Gutfried Hähnchen-Mortadella „Buffet“  
3 Paprika (rot, grün, gelb)  
1 Zwiebel  
3 EL Zitronensaft  
3 EL Olivenöl  
75 g Parmesan  
1 Zucchini  
100 g Butter  
3 Eier  
200 g Mehl  
1 TL Backpulver  
3 EL Haferflocken  
250 ML Buttermilch  
Basilikum  
Salz und Pfeffer  
Waffeleisen



#### Zubereitung

1. Die Paprika waschen, vom Kern befreien und klein schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Beides in eine Schüssel geben und mit Zitronensaft und Olivenöl mischen. Salzen und pfeffern.
2. Gutfried Hähnchen-Mortadella „Buffet“ würfeln. Den Parmesan fein reiben. Die Zucchini waschen und auf einer Küchenreibe grob abraspeln. Butter in eine Schüssel geben und mit einem Handrührgerät (mit Schneebesen) schaumig rühren. Die Eier unterrühren. Mehl, Backpulver, Haferflocken und geriebenen Parmesan untermischen. Buttermilch und 1 TL Salz beifügen. Zu einem Teig verrühren. Zum Schluss Gutfried Hähnchen-Mortadella „Buffet“, Zucchini und Basilikum hinzufügen.
3. Das erhitzte Waffeleisen mit Olivenöl einpinseln und den Teig auf der Waffelfläche verteilen. Einige Stückchen der Hähnchen-Mortadella dazugeben und das Ganze für ca. 5 Minuten goldgelb backen. Guten Appetit!

Zubereitungszeit: 45 Minuten