

Informationen zur Sendung vom 04.04.2025

Gefüllte Croissants aus dem Waffleisen

Von Ulla Scholz

Zutaten für 8 Croissants (4 Portionen)

Drei verschiedene Füllungen

100 g Schafskäse
1 EL Räucherpaprikapulver
Frische Basilikumblätter
Pfeffer

100 g Ziegenkäse
Thymian oder Oregano (frisch oder getrocknet)
1 kleine Birne
Pfeffer

100 g geriebener Bergkäse
100 g Kochschinken
Frische Salbeiblätter
Pfeffer

Frühlingsalat

1 Päckchen Pflücksalat
5 Radieschen
10 Kirschtomaten
1 Zwiebel

Vinaigrette

1 EL Senf
15 ml Apfelessig
50 ml Pflanzenöl
1 TL Honig oder Zucker
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Croissants

Die Croissants – alternativ Milchweckchen, Brioche-Brötchen oder kleine Burgerbuns – halbieren. Nach Gusto beide Hälften mit Käsestückchen und Kräutern nach Wahl belegen und entweder mit Birnenstückchen oder Kochschinken verfeinern. Portionsweise in das vorgeheizte Waffleisen legen und circa zwei Minuten fest andrücken. Sind viele Personen zu bekochen, werden gebackene Exemplare bis zum Servieren im Backofen warm gehalten.

Frühlingsalat

Den Salat waschen, gut abtropfen lassen oder schleudern. Die Zwiebel fein würfeln. Radieschen und Kirschtomaten halbieren oder vierteln.

Für die Vinaigrette alle Zutaten in ein Twist-Off-Glas füllen und verschließen. Alles kräftig schütteln bis die Sauce cremig geworden ist.

Die Vinaigrette mit den Zwiebeln in die Schüssel geben und den Salat einlegen. Alles mischen und mit Radieschen- und Tomatenstücken bestreuen.

Anrichten

Je nach Größe die Croissants halbieren, auf einer Platte anrichten und mit der Salatschüssel servieren. Als Portionsgericht auf jeden Teller etwas Salat legen und ein geröstetes Croissant auflegen.

Informationen zur Sendung vom 04.04.2025

Gefüllte Croissants aus dem Waffleisen

Von Ulla Scholz

Ullas Küchentipps

Der Einkauf

Schafskäse, Ziegenkäse oder geriebener Bergkäse pauschal zu 4,00 Euro; Basilikumblätter, Oregano oder Salbei pauschal zu 0,50 Euro; Gewürze pauschal zu 0,10 Euro; 100 g Kochschinken zu 1,50 Euro; 1 Päckchen Pflücksalat zu 2,00 Euro; Radieschen zu 0,30 Euro; Zwiebel zu 0,10 Euro; Kirschtomaten zu 0,50 Euro; Vinaigrette pauschal zu 0,50 Euro.

Wenn alle Zutaten gekauft werden: Pro Portion mit Salat 2,49 Euro.

Vor dem Einkauf in den Kühlschrank schauen: Wenn Weckchen, Brioche-Brötchen oder Croissants vom Vortag verarbeitet werden und wir noch Käse- und Schinkenreste im Kühlschrank finden, ist das Gebäck kostenfrei. Der Salat wird mit 0,80 Euro angesetzt.

Ein Spaß für die ganze Familie

Milchweckchen, Hamburgerbrötchen oder Microcroissants gibt es abgepackt im Supermarkt zu kaufen. Die einzelnen Zutaten bereiten wir vor und stellen sie in Schüsseln daneben. Ähnlich wie bei Fondue oder Raclette belegt jeder sein Gebäck nach eigenen Vorlieben. Kinder sind hier immer zu begeistern, da sie die Zutaten selbst wählen dürfen. Vielleicht noch ein zweites Waffleisen bei den Nachbarn leihen, wenn viele Personen zusammenkommen.

Auch eine süße Variante mit Schokolade ist möglich. Zwei bis drei Stücke Schokolade auf die halbierten Croissants legen, zuklappen und im Waffleisen rösten.

Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz!