

## Reis-Waffel mit Forelle, Miso-Mayo & Spitzkohlsalat



Reste-Essen kann sehr fein sein! Ich bin großer Fan davon, neue Sachen mit übrig gebliebenen Zutaten auszuprobieren!  
In den sozialen Netzwerken hatte ich in letzter Zeit häufig Waffeln aus gekochtem Reis gesehen, die belegt werden. Diese Idee fand ich so genial, dass ich sie neulich ausprobiert habe.

Reis-Waffel mit Forelle, Miso-Mayo & Spitzkohlsalat



## Reis-Waffel mit Forelle, Miso-Mayo & Spitzkohlsalat

Meine Waffeln wurden nicht so goldbraun und kross wie im Internet, vielleicht lag das aber auch am Waffeleisen, an der Reissorte oder woran auch immer. Knusprig waren die Waffeln aber, und das fand ich die Hauptsache. Außerdem sieht es natürlich nett aus, wenn man eine Waffel hat und sie lecker belegt. Bei mir kam Spitzkohlsalat mit asiatischen Aromen drauf, der ist ruckzuck fertig und muss nicht so lange ziehen, wie Weißkohlsalat. Dazu etwas geräucherte regionale Forelle und Miso-Mayonnaise - lecker!

Reis-Waffel mit Forelle, Miso-Mayo & Spitzkohlsalat



## Reis-Waffel mit Forelle, Miso-Mayo & Spitzkohlsalat

### **Für ca. 4 dünne Waffeln (oder 2 dicke, „belgische“):**

ca. 150 g gekochter Reis  
etwas Öl  
ca. 100 g Spitzkohl  
5 g Ingwer, fein gehackt oder gerieben  
1 EL geröstetes Sesamöl  
2 EL Zitronensaft  
Salz, Pfeffer  
2 große Radieschen, in Stifte geschnitten  
½ geräucherte Forelle  
3 EL Mayonnaise  
½ EL helle Misopaste  
Zitronensaft  
etwas Abrieb von 1 Bio-Zitrone  
Chiliflocken

Den Reis portionieren und im leicht geölten Waffeleisen Waffeln backen.

In der Zwischenzeit den Spitzkohl waschen, trocknen und dann feine Streifen schneiden. In einer Schüssel mit 1 großen Prise Salz kurz mit den Händen durchkneten, damit die Struktur etwas aufbricht. Dann alle übrigen Zutaten zufügen, vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Mayonnaise mit den übrigen Zutaten verrühren und abschmecken. Gegebenenfalls noch etwas Zitronensaft, -abrieb oder Chili zufügen.

Die Forelle von Haut und Gräten befreien, dann in kleine Stücke schneiden oder zerpupfen. Die fertigen Waffeln auf einen Teller legen, etwas Mayo daraufgeben, dann mit etwas Salat, Forelle, Radieschen und weiterer Mayo toppen.

Reis-Waffel mit Forelle, Miso-Mayo & Spitzkohlsalat



## Reis-Waffel mit Forelle, Miso-Mayo & Spitzkohlsalat

Wir fanden diese herzhaft belegten Waffeln extrem lecker, das werde ich bestimmt nochmal machen. Ich überlege schon, ob das auch mit gekochter Hirse - vielleicht mit 1 drunter gemischten Ei - auch machbar ist... Wird vielleicht demnächst getestet...  
Viel Freude beim Nachmachen und kreativ sein - beim Belag könnt ihr natürlich auch nehmen, was da ist und was ihr mögt!  
Alles Liebe,  
eure Judith



Share on Facebook	0
Share on Pinterest	0
Send email	