Rezept

Herzhafte Waffeln

Ein Rezept von Herzhafte Waffeln, am 29.04.2024

Zutaten

75 g	weiche Butter
	Salz
	1/2 TL Backpulver
2 EL	gehackte Petersilie
	Muskatnuss, frisch gerieben
	Öl fürs Waffeleisen
2	Eier
100 g	Weizenvollkornmehl
40 g	geriebener Bergkäse (45 % Fett i.Tr.)
100 g	saure Sahne (10 % Fett)
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 660 kcal

Zubereitung

1. Die Butter schaumig rühren. Die Eier und 1 Prise Salz zufügen und cremig schlagen. Mehl mit Backpulver vermischen. Nacheinander das Mehl, den Käse, die Petersilie und 4 EL saure Sahne unterrühren. Den Teig mit etwas Muskatnuss und Pfeffer abschmecken.

2. Das Waffeleisen auf mittlerer Stufe vorheizen und einfetten. Den Teig auf die untere Backfläche geben und nacheinander in 2-3 Min. goldgelbe Waffeln backen. Restliche saure Sahne glatt rühren und zu den Waffeln servieren.