

## Rezept

# Herzhafte Waffeln

Ein Rezept von Herzhafte Waffeln, am 17.12.2025

## Zutaten

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

## 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 untermischen. 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.