

Rezept

## Kräuter-Schmand-Waffeln mit buntem Blattsalat

Ein Rezept von Kräuter-Schmand-Waffeln mit buntem Blattsalat, am 28.06.2026

### Zutaten

<b>3 Stängel</b> glatte Petersilie	<b>3 Stängel</b> Estragon
<b>3 Stängel</b> Koriandergrün	<b>1/2 Bund</b> Schnittlauch
<b>100 g</b> weiche zimmerwarme Butter	<b>300 g</b> Schmand
<b>1/2</b> Salz	<b>1 EL</b> Honig
<b>gestrichener TL</b>	<b>4</b> zimmerwarme Eier
<b>50 g</b> Hartweizengrieß	<b>300 g</b> Weizenmehl (Type 405)
<b>100 ml</b> kohlenensäurehaltiges Mineralwasser	<b>1 gestrichener TL</b> Backpulver
<b>2</b> kleine Tomaten	<b>200 g</b> gemischte Blattsalate
<b>1/2</b> kleine Salatgurke	<b>1</b> große Möhre
<b>3 EL</b> Rotweinessig	<b>4 EL</b> Rapsöl
Kräutersalz	<b>1 TL</b> mittelscharfer Senf
<b>2 Prisen</b> Zucker	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
weiche Butter fürs Waffeleisen	<b>3 EL</b> gehackte Kräuter gemischt

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 10 Waffeln | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 355 kcal

### Zubereitung

1. Für die Waffeln die Kräuter waschen und trocken schütteln. Die Petersilie und den Koriander mit den Stielen sehr klein schneiden. Estragonblättchen abzupfen und ebenfalls klein schneiden. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.
2. Die Butter mit dem Schmand, Salz und dem Honig in eine große Rührschüssel geben und mit den Quirlen des Handrührgerätes in ca. 2 Min. cremig rühren. Die Eier nacheinander unterrühren. Jedes Ei erst vollständig unterrühren, bevor das nächste zugegeben wird. Nochmals ca. 5 Min. weiterrühren, bis eine schaumige Masse entstanden ist.
3. Mehl mit Grieß und Backpulver mischen, auf die Butter-Eier-Creme geben und mit dem Teigspatel oder Schneebesen rasch zusammen mit dem Mineralwasser unterrühren, sodass ein glatter Teig entsteht. Die gehackten Kräuter untermengen. Die Schüssel mit einem Teller abdecken und den Teig bei Zimmertemperatur noch ca. 10 Min. ruhen lassen.
4. Für den Salat Blattsalate putzen, die groben unteren Rippen abschneiden, die Blätter waschen und trocken schleudern.

5. Die Tomaten waschen, die Stielansätze entfernen und das Fruchtfleisch in feine Spalten schneiden. Die Möhre schälen und fein raspeln. Die Salatgurke schälen und in feine Scheiben schneiden. In einer Salatschüssel das Öl mit Rotweinessig und Senf mischen. Das Dressing mit Kräutersalz, Pfeffer und Zucker würzen. Die gehackten Kräuter unterrühren.

---

6. Das Waffeleisen auf mittlerer Hitzestufe vorheizen. Wenn die Backtemperatur erreicht ist, die Backflächen mit wenig Butter bepinseln. Etwa 3 EL Teig in die Mitte der unteren Backfläche geben. Das Waffeleisen ohne Druck schließen. Die Waffel in ca. 3 Min. goldgelb backen. Auf ein Kuchengitter legen, sodass die Waffel etwas abkühlen kann. Weitere Waffeln backen, bis der Teig aufgebraucht ist.

---

7. Die Blattsalate, Tomaten, Möhrenraspel und Gurkenscheiben zum Dressing in die Schüssel geben und alles gut miteinander mischen. Den Salat mit den noch warmen Waffeln servieren.