

Rezept

Petersilie-Waffeln

Ein Rezept von Petersilie-Waffeln, am 01.10.2023

Zutaten

2 Bund Petersilie	300 ml Milch
150 g weiche Butter	4 Eier
Salz	Pfeffer
250 g Mehl	150 g Crème fraîche
Fett für das Waffeleisen	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 8 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** mittel

Zubereitung

1. Petersilie waschen und trockenschütteln. Die Blätter mit der Milch im Mixer fein pürieren.

2. Butter schaumig rühren. Erst Eier, 1 TL Salz und Pfeffer unterrühren, dann das Mehl und die grüne Milch.

3. Waffeleisen auf mittlerer Stufe vorheizen, fetten. Teig auf die untere Backfläche geben und nacheinander in 3-4 Min. goldgelbe Waffeln backen. Mit Crème fraîche anrichten.