

Rezept

# Petersilie-Waffeln

Ein Rezept von Petersilie-Waffeln, am 24.04.2024

## Zutaten

<b>2 Bund</b> Petersilie	<b>300 ml</b> Milch
<b>150 g</b> weiche Butter	<b>4</b> Eier
Salz	Pfeffer
<b>250 g</b> Mehl	<b>150 g</b> 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.