

Rezept

# Petersilie-Waffeln

Ein Rezept von Petersilie-Waffeln, am 01.10.2023

## 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.