Rezept

Petersilie-Waffeln

Ein Rezept von Petersilie-Waffeln, am 25.04.2024

Zutaten

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

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.