

Käse Kräuter Waffeln mit Topfsauce



Zutaten

Waffelteig:

- 10 dag Butter
- 4 Dotter
- ½ TL Salz
- 2 Msp. Backpulver
- 12 dag Weizenmehl, universal
- 12 dag Dinkel-vollkornmehl
- ca. ¼ l Wasser
- 10 dag Hartkäse, würzig
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Petersilie
- 4 Eiklar

Waffeleisen

Zum Bestreichen:

Fett

Topfsauce:

- je ½ Paprikaschote, rot und grün
- 4 Paradeiser
- 25 dag Topfen
- 3 EL Sauerrahm
- 2 EL Paradeismark
- Salz, Pfeffer
- ½ Bund Schnittlauch

20 dag Rohschinken

Zubereitung

Für den Waffelteig zimmerwarme Butter, Dotter und Salz mit dem Handmixer verrühren. Das mit Backpulver vermischte Mehl und Wasser gleichmäßig einrühren.

Fein geriebenen Käse und gehackte Petersilie unterrühren.

Eiklar zu Schnee schlagen und vorsichtig mit dem Schneebesen unterziehen.

Tipp: Der Waffelteig kann mit fein gehacktem Schinken verfeinert werden.

Für die Topfsauce Paprikaschoten und Paradeiser waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Topfen mit den übrigen Zutaten vermischen, Paprikawürfel und Paradeismark einmengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Schnittlauch fein schneiden und in die Topfsauce mischen.

Das Waffeleisen mit etwas Fett bepinseln und erhitzen.

Pro Waffel einen Schöpfer Teig darauf verteilen, Waffeleisen schließen und ca. zwei bis drei Minuten knusprig goldbraune Waffeln backen.

Die warmen Waffeln mit der Topfsauce und dem Rohschinken servieren.
