

Käse-Waffeln

Kategorie: Mehlspeisen - Aufwand: gering - Preis: gering - für Gruppen: nein - vegetarisch: ja

100 g Roggenvollkornmehl
100 g Weizenmehl Typ 550
250 g Milch
100 g Saure Sahne
2,0 Eier
Salz
200 g geriebener
Emmentaler
1,0 EL Majoran
Pfeffer
geriebene
Muskatnuss

Waffeln kann man auch als salzige Variante zubereiten. Die Käse-Waffeln ergeben mit einem Salat der Saison ein leckeres leichtes Essen.

Zubereitung

Mehl, Milch und saure Sahne verrühren, alle weiteren Zutaten unterrühren. Den Teig etwa 30 Minuten quellen lassen. Im Waffeleisen Waffeln backen und noch warm mit einem gemischten Salat servieren.

(Angaben für 3 Personen)

