

Käse-Waffeln

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

Zutaten

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

(Angaben für 3 Personen)

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.

