

Bärlauch-Waffeln mit Bärlauch-Frischkäsecreme



Doppelter Bärlauch-Genuss

Zubereitungszeit: 20 min

Wartezeit:

Backzeit: 12 min

ZUTATEN

Für die Waffeln

- 150 g Weizenmehl
- 50 g Weizenvollkornmehl
- 1 TL Backpulver, gestrichen
- 30 g Haferflocken, fein
- 125 ml Milch
- 125 ml Sahne
- ½ TL Salz
- 1 Bund Bärlauch (ca. 80-100 g)

1 EL Butter
4 Eier
80 g geriebener Käse (Bergkäse, Emmentaler, etc.)
Pfeffer, Muskatnuss und Salz zum Würzen

Außerdem

200 g Frischkäse, natur
50 ml Olivenöl
Bärlauch
Abrieb ½ Bio-Zitrone
Salz
Cherry-Tomaten
Fett für das Waffeleisen

ZUBEREITUNG

1. Zuerst die Frischkäse-Creme zubereiten. Dazu den Bärlauch grobhacken und zusammen mit dem Frischkäse, dem Olivenöl, Zitronenabrieb und Salz mit einem Stabmixer zu einer homogenen Creme verarbeiten. Bis die Waffeln fertig sind, in den Kühlschrank stellen.
2. Für den Waffelteig beide Mehlsorten mit dem Backpulver und den Haferflocken mischen. Milch, Sahne und Salz dazugeben und verrühren. Für 10-15 Minuten stehenlassen.
3. In der Zwischenzeit den Bärlauch waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Die Butter in einer Pfanne schmelzen und die Bärlauch-Streifen kurz darin dünsten.
4. Anschließend die Eier, den geriebenen Käse und den Bärlauch zum Teig geben und verrühren. Mit Pfeffer, Muskatnuss und Salz kräftig würzen.
5. Das Waffeleisen aufheizen und leicht einfetten. Den Teig portionsweise mittig auf die Backflächen geben und backen, bis die Waffeln goldbraun und knusprig sind.
6. Mit der Bärlauch-Creme und Cherry-Tomaten servieren.