

Knusprige Kräuterwaffeln

(für ca. 10 Waffeln)

125 g weiche Butter

4 Eier

250 g Mehl

2 TL Backpulver

250 g saure Sahne

Salz, Pfeffer, Paprikapulver

100 g tiefgefrorene Erbsen

2 Möhren, fein gerappt,

1/2 Bund Schnittlauch

3 EL Sonnenblumenkerne

Für den Dipp:

Kräuter nach Geschmack

250 g Magerquark

Salz, Pfeffer

1 Knoblauchzehe

So wird es gemacht:

Rührt die Butter schaumig (entweder mit der Küchenmaschine oder mit den Schneebesens eines Handrührgerätes) und fügt nach und nach die Eier hinzu.

Vermischt Mehl und Backpulver und rührt es in die Butter-Ei-Masse. Lasst diese Masse zehn Minuten quellen.

Nun Gewürze hinzufügen, Schnittlauch fein schneiden und zusammen mit Schmand, Erbsen, Sonnenblumenkernen und den gerappten Möhren hinzufügen.



Waffeleisen heiß werden lassen, mit etwas Sonnenblumenöl einstreichen und die Waffeln portionsweise ca. 3-5 Minuten knusprig backen.

Für den Dipp hackt ihr Kräuter nach Geschmack und eine Knoblauchzehe sehr fein. Gebt alles zu dem Quark, vermischt alles gut und schmeckt mit Salz und Pfeffer ab.