

Kräuterwaffel



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

Für die Waffeln:

- 3 GUTSGLÜCK Eier
- ¼ Bund BIO SONNE Basilikum
- ¼ Bund BIO SONNE Schnittlauch
- 200 g KÜCHENSTOLZ Mehl
- 100 ml LANDFEIN Milch
- 100 ml BELLUCCINO Olivenöl
- 1 TL ZAUBERHAFT BACKEN Backpulver
- 1 TL BIO SONNE Honig, 1 Prise Salz
- 1 Prise COOK! frisch gemahlener Pfeffer

–

Für den Gurkensalat:

- 4 Zweige BIO SONNE Minze
- 1 ERNTESCHATZ Gurke
- ½ BIO SONNE Zitrone
- 100 g CREMISÉE Kräuterfrischkäse
- 2-3 EL LANDFEIN Joghurt
- ½ TL Salz, 1 Prise COOK! Kümmel
- 1 Prise COOK! Pfeffer

–

- 200 g Schwarzwälder Schinken
- Kräuter für die Deko

ZUBEREITUNG:

1. Die Kräuter fein hacken und zusammen mit allen übrigen Zutaten für die Waffeln zu einem glatten Teig ohne Klümpchen vermengen.
2. Außerdem das Waffeleisen fetten und vorheizen.
3. Danach den Waffelteig portionsweise in das heiße Waffeleisen geben und nacheinander ausbacken.
4. Währenddessen die Gurke fein hobeln, salzen und die überschüssige Flüssigkeit gut ausdrücken.
5. In der Zwischenzeit den Kräuterfrischkäse mit Joghurt, Pfeffer und Zitronenabrieb sowie Saft verfeinern – mit Salz, Pfeffer, Kümmel und fein gehackter Minze abschmecken.
6. Die vorbereiteten Gurken untermischen und zusammen mit den warmen Waffeln, Schinken und Kräutern servieren.

