



Bärlauch-Waffeln

Zeit gesamt
1hZubereitungszeit
25minSchwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 8 Portionen

Minigurken	3 St.
Basilikum, frisch	25 g
Bärlauch	25 g
Butter	125 g
Weizenmehl, Type 405	350 g
Eier	4 St.
Schlagsahne	300 ml
Meersalz	
Pfeffer, weiß gemahlen	
Sonnenblumenöl	2 EL
Räucherlachs	200 g
Parmesan	30 g
Kressebeet	1 Bund

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, SILVERCREST Stabmixer/ Pürierstab, SILVERCREST

Handrührgerät mit Schneebesen, SILVERCREST Waffeleisen

1. Gemüse und Kräuter waschen und trocknen. In einer Schüssel weiche Butter, Basilikum und Bärlauch mit einem Pürierstab pürieren. Mehl und Backpulver hinzufügen und untermischen. Eier nacheinander unterrühren. Sahne dazugeben und unterrühren, sodass ein dickflüssiger Teig entsteht. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Waffeleisen vorheizen und einölen. Jeweils ca. 2 EL Teig in die Mitte geben, leicht verstreichen und ca. 2–3 Min. goldbraun ausbacken. Nacheinander ca. 8 Waffeln backen.
3. Gurken in dünne Scheiben schneiden. Parmesan grob hobeln. Herzhaftige Waffeln mit Räucherlachs, Gurkenscheiben, gehobeltem Parmesan und Kresse auf Tellern anrichten und servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Wer möchte, kann die Waffeln zusätzlich mit körnigem Frischkäse bestreichen und mit einem gekochten oder pochierten Ei toppen.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	431 kcal
Kohlenhydrate	37 g
Eiweiß	16 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	24 g