



Bärlauch-Waffeln

Zeit gesamt
🕒 1h

Zubereitungszeit
🕒 25min

Schwierigkeit
👩‍🍳 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 | |
| Sonnenblumenöl | 2 EL |
| Räucherlachs | 200 g |
| Parmesan | 30 g |
| Kressebeet | 1 Bund |

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Pürierstab, Handrührgerät mit Schneebesen, 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. Herzhafte 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 |