



Kressewaffeln mit Rahmkohlrabi

Zeit gesamt
35minZubereitungszeit
35minSchwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Butter	100 g
Eier	3 St.
Kressebeet	1 St.
Milch	200 ml
Weizenmehl, Type 405	250 g
Backpulver	1 TL
Salz	0.5 TL
Kohlrabi	5 St.
Frühlingszwiebeln	1 Bund
Rapsöl	2 EL
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Gemüsebrühe	150 ml
Schlagsahne	200 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, kleiner Topf, mittlere Pfanne, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen

1. In einem Topf Butter schmelzen und abkühlen lassen. Eier trennen, Kresse abschneiden und grob hacken.
2. In einer Schüssel Eiweiß mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen steif schlagen.
3. In einer Schüssel Milch, Eigelb, Kresse und abgekühlte Butter miteinander verquirlen. Mehl, Backpulver und Salz unterrühren. Eischnee vorsichtig unterheben und Teig zugedeckt quellen lassen.
4. Kohlrabi schälen, holzige Stellen ggf. abschneiden und würfeln. Frühlingszwiebeln waschen, trocken schütteln, Wurzelenden entfernen und in feine Ringe schneiden.
5. In einer Pfanne 2 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen und Kohlrabi ca. 3 Min. anbraten. Frühlingszwiebeln zugeben, salzen, pfeffern und mit Brühe und Sahne ablöschen. Auf mittlerer Stufe ca. 8 Min. köcheln.
6. Aus dem Waffelteig in einem gefetteten Waffeisen etwa 8 Waffeln backen. Kressewaffeln mit Rahmkohlrabi servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	735 kcal
Kohlenhydrate	84 g
Eiweiß	23 g
Ballaststoffe	19 g
Fette	37 g