Käse-Kräuter-Waffeln

Die Käse-Kräuter-Waffeln eignen sich für eine wohlschmeckende Suppeneinlage. Dieses einfache Rezept wird mit frischen Kräutern verfeinert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 20 min

Zutaten

3 Stk.	Eier
100 g	Butter (weich)
300 ml	Milch
150 g	Emmentaler (oder Gouda)
200 g	Weizenvollkornmehl
1 TL	Salz
	Pfeffer
	frische Kräuter

Zubereitung

1. Für die **Käse-Kräuter-Waffeln** die Eier mit der weichen Butter in einer Schüssel schaumig schlagen.

2. Die Milch, Weizenvollkornmehl, geriebenen Käse, Salz und Pfeffer hinzugeben, und zu einem Teig verrühren. Die frischen Kräuter je nach Belieben (Schnittlauch, Petersilie, Thymian, Majoran, Basilikum, Oregano etc.) fein hacken und unterrühren.

3. Im vorgeheizten Waffeleisen zirka 10 Minuten goldbraun backen.

Tipp