

# 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.	<a href="#">Eier</a>
100 g	<a href="#">Butter</a> (weich)
300 ml	Milch
150 g	Emmentaler (oder Gouda)
200 g	Weizenvollkornmehl
1 TL	<a href="#">Salz</a>
	<a href="#">Pfeffer</a>
	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