

Bärlauchwaffeln

Kategorien: Teigware, Waffel, Kräuter

Zutaten für: 1 Rezept

2	Handvoll	Bärlauchblätter
1		Rote Paprikaschote; fein gehackt
125	ml	Gemüsebrühe
150	Gramm	Butter
4		Eier
250	Gramm	Mehl
1	Teel.	Backpulver
		Salz und Pfeffer

Anleitung:

Brühe erhitzen, abkühlen lassen. Butter mit Eier schaumig schlagen. Mehl mit Backpulver und etwas Salz vermischen, mit der Brühe unter die Eiermasse rühren. Bärlauch und Paprika in den Waffelteig geben.

Den Teig ruhen lassen. Waffeln ausbacken. Zu gemischtem SALAT servieren.

Quelle:

Rezept erfasst mit *RK* 25.02.2013
von Konrad Heizmann