

Fränkische - Waffel

Kategorien: Waffeln
Zutaten für: 1 Rezept

100	Gramm	Butter
3	Stücke	Eier
150	Gramm	Weizenvollkornmehl
1/2	Teel.	Backpulver
100	ml	Buttermilch
2	Tropfen	Tabasco
250	Gramm	Roquefortkäse
2	Essl.	Crème fraiche
		Kräuter gemischte und gehackte 4 Esslöffel

Anleitung:

Die Butter mit den Eiern schaumig schlagen. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und mit der Buttermilch unterrühren. Den Teig mit Salz, Pfeffer und Tabasco würzen. Waffeln goldbraun ausbacken. Warm stellen. Den Roquefortkäse mit einer Gabel zerdrücken - ein paar Käsestückchen zum Garnieren zurückbehalten - und mit der Crème fraiche glatt rühren. Die Kräuter unterrühren und das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Vollkornwaffeln mit der Roquefortcreme anrichten, mit glatter Petersilie, Kirschtomaten und Roquefortstückchen garnieren und servieren.