

Käse - Nuss - Waffeln

Kategorien: Waffeln
Zutaten für: 1 Rezept

750	Gramm	Dünne Lauchstangen
2	Essl.	Maiskeimöl Salz
1	Spur	Zucker
250	ml	Gemüsebrühe
1	Essl.	Milder Obstessig
1		Kästchen Gartenkresse
200	Gramm	Weizenkörner
250	ml	Milch
100	Gramm	Saure Sahne
2		Eier
100	Gramm	Mittelalter Goudakäse Frisch gerieben
100	Gramm	Haselnusskerne, frisch gemahlene
2	Teel.	Getrockneter Thymian Schwarzer Pfeffer, frisch Gemahlen Muskatnuss, frisch gerieben Für das Waffeleisen: Fett

Anleitung:

Zubereitungszeit: etwa 4 Stunden 45 Minuten

Ruhezeit: davon etwa 3 Stunden

1. Für den Salat die Lauchstangen von den welken Blättern und den Wurzelansätzen befreien, gründlich, also auch zwischen den Blattansätzen, waschen, trockentupfen und in etwa fingerlange Stücke schneiden.

2. Das Öl erhitzen. Den Lauch darin bei mittlerer Hitze anbraten. Salz, den Zucker und die Brühe hinzufügen und aufkochen. Den Lauch auf der abgeschalteten Kochstelle etwa 3 Minuten ziehen lassen. Den Essig daruntermischen. Den Lauchsalat zugedeckt bei Zimmertemperatur 3 Stunden ziehen lassen.

3. Für die Waffeln den Weizen grob schroten, mit der Milch, der sauren Sahne, den Eiern, dem Käse, den Nüssen, dem Thymian, Salz, Pfeffer und dem Muskat verrühren.

4. Kurz vor dem Essen die Kresse abschneiden und über den Lauchsalat geben. Die Backflächen des Waffeleisens fetten. Jeweils etwa 1 1/2 Esslöffel Teig hineingeben, das Eisen schliessen und jede Waffel 3 - 4 Minuten backen.