

Käse - Speck - Waffeln

Kategorien: Waffeln

Zutaten für: 1 Rezept

100	Gramm	Frühstücksspeck
2	Essl.	Öl
150	Gramm	Mehl
1	Messersp.	Backpulver
150	ml	Milch
1	Teel.	Zucker
3	Stücke	Eier
50	Gramm	Greyerzer Käse
1	Prise	Salz

BEILAGE

500	Gramm	Tomaten
1/2	Stück	Salatgurke
1/2	Bund	Schnittlauch
		Salz,Pfeffer je eine Prise

Anleitung:

Speck in sehr kleine Würfel schneiden. Öl erhitzen und Speck darin kross braten. Aus Mehl, Backpulver, Milch, Zucker, Salz und Eiern einen Teig rühren. Speck mit Öl unterrühren. Teig ca. 30 Minuten quellen lassen. Käse fein reiben und unter den Teig rühren. Aus dem Teig Waffeln backen. Tomaten und Gurken in Scheiben schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. Schnittlauch in Röllchen schneiden. Waffeln mit Gurke und Tomaten anrichten, mit Schnittlauch bestreuen und sofort servieren