

## Nuss - Käse - Spargel - Waffeln

Kategorien: Waffeln  
Zutaten für: 1 Rezept

150	Gramm	Mehl
1/8	Ltr.	Milch
150	Gramm	Sahne saure
2	Teel.	Maggi Würzmischung 2
1	Stück	Eier
75	Gramm	Käse gerieben
50	Gramm	Haselnusskerne

### *SPARGEL KOCHEN*

---

2	kg	Spargel
1/2	Teel.	Zucker
10	Gramm	Butter
		Wasser

### *FÜR SAUCE HOLLANDAISE*

---

1/8	Ltr.	Spargelwasser
1	Beutel	Maggi Meisterklasse Sauce Hollandaise
125	Gramm	Butter

### Anleitung:

Fondor Mehl, Milch, Sahne, Ei, Maggi Würzmischung, Käse und Haselnüsse zu einem glatten Teig verrühren und ca. 10 Minuten ruhen lassen. Spargel waschen und schälen. Wasser mit Fondor und Zucker zum Kochen bringen. 10 Gramm Butter und Spargel zugeben und ca. 20 Minuten garen. Spargel abgießen und Spargelwasser auffangen. Waffeln goldbraun ausbacken.

1/8 Liter Spargelwasser erwärmen. Maggi Meisterklasse Zubereitung für Sauce Hollandaise mit dem Schneebesen einrühren und unter Schlagen zum Kochen bringen.

Die restliche Butter nach und nach bei geringer Wärmezufuhr unter die Sauce schlagen, bis sie geschmolzen ist. Spargel auf den Waffeln anrichten und mit Sauce servieren.