

## Speck - Waffeln mit Quark - Dip

Kategorien: Waffeln

Zutaten für: 1 Rezept

1	Beutel	Kartoffel-Püree
125	ml	Milch (kalt)
1	Bund	Schnittlauch
100	Gramm	Speck (durchwachsen)
1	Prise	Salz
2	Stücke	Eier
125	Gramm	Weizenmehl
1	Essl.	Mazola Keimöl

### *DIP*

---

250	Gramm	Quark
		Milch 2 Esslöffel
1/2	Bund	Radieschen
1/2		Kästchen Kresse
		Pfeffer (weiss) 1 Priese
375	ml	Wasser mit
1/2	Teel.	Salz aufkochen

### Anleitung:

Topf vom Herd nehmen, Milch dazugießen und Püreeflocken einrühren. Abkühlen lassen. Schnittlauch in Röllchen schneiden, Speck würfeln. Eier, Mehl, Schnittlauch und Speck mit einem Schneebesen unterrühren. Teig portionsweise in einem Waffeleisen backen. Waffeleisen ab und zu mit Keimöl einpinseln. Radieschen stifteln. Quark mit Milch verrühren, Radieschen und einen Teil Kresse untermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit restlicher Kresse bestreuen.