

Speckwaffeln mit Schnittlauch

Kategorien: Waffeln, Pikant

Zutaten für: 7 Waffeln

100	Gramm	Speckgrieben (Laru Knuspergrieben / Fertigprodukt) Oder gewürfelter durchwachsener Speck (zum Ausbraten)
3		Frische Eier
1/4	Ltr.	Milch
125	Gramm	Sahne
200	Gramm	Mehl
1	Teel.	Backpulver
	Etwas	Salz
	Etwas	Paprikapulver, edelsüß

FÜR DEN SCHNITTLAUCHQUARK

200	Gramm	Magerquark
3	Essl.	Sahne
1/2	Teel.	Paprikapulver, edelsüß
4	Essl.	Schnittlauchröllch
	Etwas	Salz
	Etwas	Pfeffer

Anleitung:

Für die Waffeln den Speck in der Pfanne auslassen, bzw. die fertigen Grieben nehmen. Eier, Milch und Sahne gut miteinander verquirlen. Mehl und Backpulver mischen und unter kräftigen Rühren zur Eiermilch geben. Mit Salz und Paprikapulver abschmecken. Den Speck, bzw. die Speckgrieben unter den Teig mischen, das Waffeleisen aufheizen, gut einfetten und die Masse goldbraun ausbacken. Den quark zusammen mit der Sahne, dem Paprikapulver und dem Schnittlauch glatt rühren. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken und zu den Speckwaffeln geben.

Das passende Getränk: Ein kräftiges Bier oder ein trockener Weißwein.