

Pikante Käsewaffeln

Zutaten | 4 Portionen

125 g	Quark
125 g	Butter
4	Eier
125 g	Mehl
	Salz, Pfeffer
1 EL	Milch
50 g	Schinken, roh
50 g	Gouda, gerieben
1 EL	Öl

Zubereitungszeit: 15 Min., Ruhezeit: 24 Std.

Zubereitung:

- Die lauwarme Butter schaumig schlagen und den Quark unterrühren.
- Die Eier einzeln zugeben und verrühren, das Mehl unterheben und so viel Milch hinzufügen, bis der Teig schwer vom Löffel fällt.
- Den Schinken fein würfeln, zusammen mit dem geriebenem Käse ebenfalls unter den Teig mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Waffeleisen vorheizen, mit Öl auspinseln und den Teig portionsweise zu Waffeln ausbacken.

Tipp:

Dazu schmeckt ein frischer Kräuterquark.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 188 g á Portion:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
536 kcal	39,6 g	26 g	19,9 g	197 mg