



Tilsiter-Karotten Waffeln

Menge ca. 10 Stück
Zeit: 45 Minuten

Zutaten:

100 g Butter
3 Eier
300 g Dinkelmehl
180 g saurer Halbrahm
150 ml Milch
1 TL Backpulver
1 TL Salz
150 g Rahmtilsiter
250 g Karotten, geraffelt
Etwas Salz, Pfeffer
250 g Quark
3 EL Schnittlauch
1 EL Frühlingszwiebel, fein geschnitten
3 EL Milch
1/2 TL Paprikapulver
1/2 TL Salz
Etwas Pfeffer, Eier, Kresse

Zubereitung:

1. Alle Zutaten, ausser dem Käse und den Karotten, in eine Schüssel geben und zu einer homogenen Masse mixen. Käse und geraffelte Karotten hinzufügen und nochmals kurz durchrühren. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.
2. Waffeln im Waffeleisen ausbacken. Je nach Gerät muss man die Platten etwas ausbuttern.
3. Für den Kräuterquark alle Zutaten in eine kleine Bowl geben und verrühren.
4. In der Zwischenzeit Beilagen vorbereiten.

Tipp:

Saucisson durch Speckwürfeli ersetzen oder für eine vegetarische Variante ganz weglassen.