

Die Rezeptidee der Woche:

Frühling

Woche 12/2015



Kräuter Waffeln mit Bärlauch Ricotta

Zutaten für ca. 3 - 4 Personen:

Für die Waffeln:

125g Weiche Butter
3 Bio Eier
100g Dinkelvollkornmehl
1/2 TL Backpulver
150 ml Buttermilch

1/2 Bund Petersilie
1 Schälchen Kresse



Salz & Pfeffer aus der Mühle

Für den Kräuter-Quark:

1 Becher Ricotta (250g)

1 Bund Frischen Bärlauch

100 ml Buttermilch

Eventuell etwas Salz

Zubereitung:

Die Butter mit den Eiern schaumig schlagen. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und mit der Buttermilch unterrühren. Die fein gehackten Kräuter unterrühren und mit Salz & Pfeffer abschmecken.

Die Zutaten für den Kräuterquark alle mit einander vermengen, dabei den Bärlauch vorher sehr fein schneiden.

Das Waffeleisen vorheizen und fetten. Anschließend aus dem Teig portionsweise goldgelbe Waffeln ausbacken.

Die Waffeln auf Tellern anrichten, den Bärlauch Ricotta zugeben und mit Kräutern garnieren.

Tipp: Dazu passt ein grüner Salat