

Himmlische Kräuterwaffeln

Zutaten

2 Eier
50 g Butter
150 g Mehl
1 TL Backpulver
Salz
80 ml Gemüsebrühe
60 g rote Paprikawürfel
Je 1 EL frisch gehackt: Schnittlauch, Petersilie, Dill
1 EL Kresse
4 EL Öl
Fett für das Waffeleisen

Für den Frühlingsquark:

200 g Magerquark
4 EL Milch
2 EL Rapsöl
100 g Salatgurke
4 Radieschen
2 Frühlingszwiebeln
1 Apfel
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Portionen: 4

Aus Butter, Eiern, Mehl, Backpulver, und Salz einen Teig zubereiten. Dann die Gemüsebrühe und alle restlichen Zutaten für die Waffeln unter den Teig heben. Den Teig schließlich in dem gefetteten Waffeleisen backen.

Für den Frühlingsquark Quark mit Milch und Öl glatt rühren. Die Gurke schälen und reiben, die Radieschen waschen und in Scheiben schneiden, die Frühlingszwiebeln putzen und hacken, die Äpfel waschen und reiben. Dann alle Zutaten mit dem Quark verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.