

# Käse - Waffeln

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Schnelles Single Essen0, fleischlos, lecker

## Zutaten

- Für 10 ca. Waffeln:
- 200 g Mehl, gesiebt
- 150 g weiche Butter
- 5 Eier
- 250 g Magerquark
- 100 g geriebener Hartkäse z.B. Emmentaler, Gruyère, Parmesan
- 50 ml Milch, evtl. etwas mehr
- 1 Bund Schnittlauch, gewaschen, gehackt
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Etwas Pflanzenöl für das Waffeleisen

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Butter, Eier und Quark mit den Quirlen glatt verrühren.

### Schritt2

Den geriebenen Käse zusammen mit dem Mehl unter die Eiermasse heben. So viel Milch dazu geben, dass der Teig dickflüssig vom Löffel tropft.

### Schritt3

Die Schnittlauchröllchen unter rühren, salzen, pfeffern, nacheinander 8 - 10 Waffeln knusprig heraus backen.

### Schritt4

Anrichtevorschlag:

### **Schritt5**

Dazu schmeckt ein bunter, frischer Marktsalat und Gekonntgekocht:

### **Schritt6**

Bärlauch - Remoulade mit Radieschen, Gribiche Sauce,

### **Schritt7**

Röstzwiebel - Estragon Mayonnaise oder grüne, frz. Kräutersoße, Sauce verte.

**Tags:** butter, Magerquark, schnittlauch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kaese-waffeln/>