

# Quarkwaffeln mit Parmesan und Kräutern



## So wird's gemacht

Waffeln:

Milch und Quark mischen. Mehl, Zucker, Backpulver und Salz mischen. Eier schaumig schlagen, Butter schmelzen und in die Eier geben. Abwechselnd Mehlgemisch und Quarkmischung unterrühren. Zum Schluss den Parmesan und die fein gehackten Kräuter sowie Gewürze untergeben. Waffeleisen auf die höchste Stufe vorheizen und 3-5 Minuten goldbraun ausbacken (je nach Waffeleisen und Größe).

Waffeln können sowohl im Herz- als auch im belgischen Waffeleisen gebacken werden.

Gurke schälen, halbieren und aushöhlen, fein reiben. Quark, Creme Fraiche, Olivenöl, Gurke und Zwiebeln gut vermengen, evtl. noch 1 EL Olivenöl nachgießen. Zum Schluss die Kräuter untergeben und abschmecken.

Waffeln mit dem Quark sowie Gurkenstückchen, Zwiebelringen und Bärlauch servieren.

## Einkaufsliste:

**Waffeln (Für etwa 8 große (16 kleine) Waffeln)**

380g Mehl  
20g Zucker (Nach Belieben)  
2 TL Backpulver  
1 EL Salz  
4 Eier  
160g Butter  
400ml Milch  
200g Quark  
80g Parmesan  
20g Bärlauch  
Handvoll Petersilie  
Schwarzer Pfeffer nach Belieben

## **Bärlauchquark**

300g Quark  
½ Gurke  
100g Creme Fraiche  
30ml Olivenöl  
1 kleine rote Zwiebeln  
30-40g Bärlauch  
Salz & Pfeffer  
Handvoll Petersilie

Außerdem nach Belieben:

Gurke, Zwiebelringe und Bärlauch