

Herzhafte Waffeln

30 Minuten

Zutaten

150 g Butter, 250 g Mehl, 3 Eier, 2 TL Backpulver, 1/8l warmes Wasser, 100 g fein geschnittenen Gouda, 100 g Seelachsschnitzel, 100 g Pilze, 1 kleine Zwiebel, Paprika, Pfeffer, Senf, Zucker, je Waffel 1 EL Petrella Schnittlauch.



So wird's gemacht

- Käse, Lachs, Pilze sowie Zwiebel klein schneiden.
- Butter schaumig rühren, Eier hinzugeben.
- Das Mehl mit Backpulver mischen und 1/8 l Wasser langsam unterrühren.
- Gouda, Lachs, Pilze, Zwiebel zugeben, würzen und dann sofort ins Waffeleisen geben.
- Auf jede fertige Waffel einen gehäuften Esslöffel Petrella Schnittlauch geben und mit einem Messer glatt streichen.