



Herzhafte Waffeln mit Käse

Vorspeise | Snack

ZUTATEN

150 g Heinrichsthaler
Gouda gerieben,
150 g weiche Butter,
3 Tomaten,
4 Eier,
250 g Dinkelmehl,
250 ml Milch,
1 TL Salz,
1 TL Pfeffer,
1 TL Oregano,
2 EL gehackte Petersilie

ZUBEREITUNG

ca. 25 min

ZUBEREITUNG

Zuerst den Gouda fein reiben.
Butter, Salz, Pfeffer schaumig
rühren. Die Eier einzeln einrühren.
Abwechselnd Milch und Mehl
unterrühren.

Den Käse unterziehen. Je 3 EL
Teig auf das gefettete und
vorgeheizte Waffeleisen geben.
Die Waffeln nacheinander backen,
bis sie goldgelb sind.

Für die Soße Tomaten, Oregano, Salz und Pfeffer grob
pürieren. Gebackene Waffeln mit Tomatensoße bestreichen.
Jetzt fehlt nur noch ein käsiges Topping.

Anschließend im Backofen auf mittlerer Schiene ca. 10
Minuten backen. Petersilie waschen, trocken schütteln,
zerkleinern und anschließend auf der Waffel garnieren.



*Guten
appetit!*