

Herzhafte Schinken-Käse-Waffeln

Manche mögen's herzhaft...



Waffeln gehen bei uns eigentlich auch immer. Auch die herzhaften sind durchaus willkommen. Diese Variante hatten wir zum Abendessen mit einem Dip aus Schmand, 3 TL Meerrettich und Pfeffer, aus der Mühle. Dazu passt ein knackiger Salat, den man gut nebenbei fertig machen kann.

Der Zeitbedarf beträgt etwa eine Stunde, darin ist auch die Standzeit von 30 Minuten. Es lohnt sich, denn man wird anschließend mit diesen Leckerbissen belohnt.

Zutaten:

Für ca. 10 Waffeln, je nach Gerät

- 125 g weiche Butter
- 4 Eier
- 1 Prise Salz
- 250 g Mehl
- 1/4 l Milch
- 70 g mittelalten Gouda (od. Gruyère, Emmentaler etc.)
- 50 g magere Schinkenwürfel
- Pfeffer & etwas geräucherten Paprika (oder Gewürze nach Wahl)
- Öl für das Waffeleisen

Zubereitung:

1. Butter mit den Quirlen eines Handrührgerätes cremig rühren und die Eier hinzufügen.
2. Mehl nach und nach, während des Rührens, einstreuen und die Milchiterrühren.
3. Für 30 Minuten stehenlassen.
4. In der Zwischenzeit den Käse entrinden und sehr fein raspeln.
5. Den Käse, die Schinkenwürfel und die Gewürzeiterrühren.
6. Das Waffeleisen auf mittlerer Stufe vorheizen.
7. Beide Backflächen mit dem Öl unbedingt einpinseln, auch bei beschichteten Eisen!!
8. Je nach Größe des Waffeleisen 3-4 EL Teig auf die untere Fläche geben und nacheinander etwa 4-6 Minuten goldgelb backen.

Guten Appetit!