

Käsewaffeln mit Schinken und Champignons



Zutaten:

für 3 Waffeln

Waffeln:

- 80 g Butter
- 2 Eier
- 50 g geriebenen Käse mit kräftigem Geschmack
- 50 g Mehl
- 2 EL Milch
- 1/ TL Backpulver

Belag vom Foto:

- 150 g braune Champignons
- 50 g magere rohe Schinkenwürfel
- 2 EL Butter
- 1 TL Thymian-Blättchen
- Salz & Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Waffeln:

Eier trennen.

Die Butter und die Eigelbe schaumig rühren.

Den geriebenen Käse, die Milch, das Mehl und das Backpulver unterrühren.

Die beiden Eiweiß zu einem steifen Schnee schlagen und vorsichtig unter den Teig ziehen.

Waffeleisen nach Vorschrift erhitzen, leicht einölen und die Waffeln goldbraun backen.

Belag:

Champignons waschen, putzen und blättrig schneiden.

Schinken klein würfeln oder fertig gewürfelten verwenden.

Butter in einer Pfanne erhitzen, aber nicht braun werden lassen.

Champignons und Schinken mit dem Thymian darin dünsten. Die Champignons sollten noch Biss haben.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Guten Appetit! 😊