

# Spargel-Käse-Waffeln

Zutaten (ca. 8 Stück, klein, gebacken im Kitchen Aid Waffeleisen):

- 90 g weiche Butter
- 150 g Quark
- 3 Eier (Größe M)
- etwas Milch
- 100 g geriebener Gouda (wer es noch aromatischer mag, der sollte einen würzigeren Käse auswählen!)
- 150 g Dinkelmehl (Typ 630)
- 1 großzügige Prise Salz
- Pfeffer oder Chili (optional)
- etwas frisch gehackte Kräuter (z.B. Petersilie, Kerbel, Bärlauch, Schnittlauch Dill oder Brunnenkresse)
- 2-3 Stangen grüner Spargel
- 1 Stange Frühlingszwiebel
- ggf. etwas Butter zum Einfetten des Waffeleisens

## Anleitung:

Das Waffeleisen (falls erforderlich) vorheizen und einfetten. Den Spargel und die Frühlingszwiebel waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Butter, Quark und Eier mit der Küchenmaschine oder dem Handrührgerät zu einer glatten Masse verrühren. Nun das Dinkelmehl mit etwas Milch einrühren. Zuletzt den Spargel, die gehackte Kräuter, die Frühlingszwiebel und den Käse unterrühren. Mit etwas Salz und Pfeffer bzw. Chili abschmecken. Der Teig sollte schön fest und nicht zu flüssig sein.

Den Teig mit einem Löffel in die Mitte des Waffeleisens füllen (ca. 1,5 gehäufte EL) und ca. 3,5 Minuten (das kann je nach Waffeleisen variieren) braun backen. Noch warm genießen! Serviert die Waffeln zum Beispiel zusammen mit einer leckeren Sauce Hollandaise oder einem Erbsenpesto. Wer keinen Spargel mag, der kann das Rezept leicht umwandeln, indem er statt Spargel kleingeschnittene Brokkoliröschen hinzufügt. Hier könnt ihr gerne herum experimentieren.