

# Kräuterwaffeln mit Frühlingsquark



Fotos und Rezept von Kathrin Freinschlag

## **Zutaten:**

### *Teig:*

50g Butter

2 Eier

150g Mehl

1 TL Backpulver

Salz

80ml Gemüsebrühe

60g rote Paprikawürfel

je 1 EL frisch gehackt:

Schnittlauch

Dill

Petersilie

1 EL Kresse

4 EL Öl

Fett für das Waffeleisen

### *Frühlingsquark:*

Sauerrahm

Knoblauch

Salz

Pfeffer

Dill

### **Zubereitung:**

Butter, Eier, Mehl, Backpulver und Salz in die Schüssel der CC geben und mit dem K-Haken zu einem geschmeidigen Teig rühren.

Jetzt die Gemüsebrühe und alle restlichen Zutaten dazu geben und zu einem glatten Teig verrühren.

Das Waffeleisen einfetten, vorheizen und die Waffeln darin backen.

Für den Quark einfach den Sauerrahm mit Knoblauch, Salz, Pfeffer und Dill verrühren und zu den Waffeln reichen.