

Möhren Waffeln mit Gurken-Quark

Zutaten für 4 Personen

- * 125 g weiche Butter oder Margarine
- * 4 Eier
- * 250 g Mehl
- * 2 TL Backpulver
- * 250 g Möhren
- * 1 Bund Schnittlauch
- * 450 g Salatgurke
- * 500 g Speisequark (ca. 40% Fett)
- * 2 EL Creme fraiche
- * Öl
- * Salz & Pfeffer

Zubereitung

1. Fett mit dem Schneebesen des Handrührgerätes cremig rühren. Eier unterrühren, Mehl und Backpulver mischen und darauf sieben. 1/8 Liter lauwarmes Wasser zufügen und mit den Schneebesen des Handrührgerätes glatt rühren.
2. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Teig ca. 15 Minuten ruhen lassen.
3. Möhren schälen und raspeln. Etwas Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die Gurke zur Hälfte raspeln. Die 3 Zutaten in den Teig geben und verrühren.
4. Das Waffeleisen erhitzen, mit etwas Öl einstreichen. Den Teig portionsweise im Waffeleisen ausbacken.
5. Den Quark mit etwas Creme fraiche verrühren, Die 2. Hälfte der Gurke rein raspeln, ebenso die restlichen Schnittlauch Röllchen. Mit Salz und Pfeffer und etwas Zitronenabrieb abschmecken.
6. Die Waffeln und den Quark mit etwas Möhrenraspeln, Schnittlauchröllchen und einer Gurkenscheibe garniert servieren.

Guten Appetit!

