

## Christian Henze Herzhafte Waffeln

Donnerstag, 14. April 2022  
Rezept für 4 Personen

Dauer: 1 Stunde  
Schwierigkeitsgrad: einfach  
Heimatküche

### Zutaten

Für die Waffeln:

100 g Schüttelbrot (Spezialität aus Südtirol)  
oder Knäckebrot  
130 g weiche Butter  
2 Eier  
300 g Weizenmehl, Type 405  
1 TL Backpulver  
250 ml Buttermilch  
etwas Salz  
etwas Pfeffer aus der Mühle  
100 g Bergkäse  
100 g gekochter Schinken  
1 Bund glatte Petersilie  
etwas weiche Butter zum Einfetten des  
Waffeleisens

Für den Salat:

1 Bund Radieschen  
1 TL Honig  
1 EL Apfelessig  
2 EL Olivenöl  
etwas Salz  
etwas Pfeffer aus der Mühle  
1/2 Bund Schnittlauch



### Zubereitung:

1. Für die Waffeln das Schüttelbrot fein hacken.
2. Die Butter mit den Eiern in einer Rührschüssel schaumig schlagen.
3. Das Mehl mit dem Backpulver vermengen.
4. Butter-Eier-Mischung, Mehl-Mischung und Buttermilch zu einem dickflüssigen Teig verrühren. Das Schüttelbrot unterheben und den Teig mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Den Käse würfeln oder reiben, Schinken in feine Würfel schneiden.
6. Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden.
7. Käse, Schinken und Petersilie zum Teig geben und noch einmal gut untermengen.
8. Das Waffeleisen aufheizen. Sobald die Backtemperatur erreicht ist, die Backflächen mit wenig weicher Butter bepinseln. Ca. 3 EL Waffelteig in die Mitte der unteren Backfläche geben. Das Waffeleisen ohne Druck schließen. Die Waffel in ca. 4 Min. goldgelb backen.
9. Weitere Waffeln backen, bis der Teig vollständig aufgebraucht ist. Die Waffeln schmecken heiß und ebenso gut abgekühlt.

10. Für den Salat die Radieschen putzen, waschen, abtrocknen und in feine Scheiben schneiden.

11. Honig mit Essig, Olivenöl, 1 Prise Salz und Pfeffer gut vermischen und die Radieschen damit marinieren.

12. Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln, fein schneiden und unter die Radieschen heben.

13. Waffeln und Radieschensalat anrichten.

**Pro Portion: 920 kcal/ 3840 kJ**  
**85 g Kohlenhydrate, 31 g Eiweiß, 50 g Fett**