

Herzhafte Waffeln mit Lachs-Creme

Für zwei Personen

100 g geräucherter Lachs	$\frac{1}{2}$ Bund Dill	50 g Parmesan
50 g Pecorino	150 g Naturfrischkäse	200 g Mehl
50 g Sauerrahm	50 g Schmand	2 Eier
250 ml Buttermilch	1 TL getrockneter Thymian	1 TL getrockneter Oregano
3 EL Rapsöl	Salz, Pfeffer	

Den Parmesan und den Pecorino reiben. Das Mehl, die Buttermilch, den Sauerrahm, die Eier, den Käse, den Thymian, den Oregano und einen Teelöffel Salz zu einem Waffelteig verrühren und den Teig anschließend bis zum Backen in den Kühlschrank stellen. Ein Waffeleisen mit etwas Öl erhitzen und aus je zwei Esslöffeln Teig eine Waffel backen. Den Dill abzupfen und klein hacken. Den Lachs klein schneiden und mit dem Frischkäse, dem Schmand, dem Dill, Salz und Pfeffer verrühren. Mit einem Eiskugelportionierer zwei Kugeln formen und diese kalt stellen. Die herzhaften Waffeln mit der Lachscreme auf Tellern anrichten und servieren.

Cindy Terrahe am 17. April 2014