

# Knusprige Käse-Waffel mit Schinken

## Für 4 Personen

130 g weiche Butter	2 Eier	100 g Schüttelbrot
350 g Weizenmehl (405)	1 TL Backpulver	200 ml Buttermilch
Salz, Pfeffer	100 g guter Bergkäse	100 g gekochter Schinken
1 EL gehackte Petersilie		

Die Butter mit den Eiern schaumig schlagen. Schüttelbrot hacken. Mehl mit dem Backpulver vermengen. Butter-Eier-Mischung, Schüttelbrot, Mehl und Buttermilch zu einem dickflüssigen Teig verarbeiten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Käse würfeln oder reiben, Schinken würfeln. Zum Teig geben, Petersilie ebenfalls dazugeben und noch einmal gut untermengen.

Das Waffeleisen aufheizen und Waffeln ausbacken. Sie schmecken heiß ebenso gut wie abgekühlt.

Christian Henze am 12. April 2019