Mac‘n Cheese-Waffeln mit Frischkäse-Creme

Zutaten für 10 Waffeln

Für die Waffeln:

- 300 g gekochte Nudeln (entspricht ca. 100 g Rohgewicht)
- 2 Eier
- 125 g Weizenmehl
- 1 TL Backpulver
- 250 ml Milch
- 90 g Butter (weich)
- 175 g Gouda (oder ein andere Käse nach Wahl)
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Petersilie
- 1 TL Salz
- 50 g geräucherte Schinkenwürfel
- Pfeffer
- Muskat

Für die Frischkäse-Creme:

- Petersilie (ein kleiner Bund)
- 150 g Frischkäse
- 200 g Creme Fraiche
- 1 EL Schnittlauch
- ½ TL Salz

Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 25 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 40 Minuten

Zubereitung:

1. Rühre die Eier mit den Gewürzen schaumig.
2. Gib die Milch, die Butter und den gepressten Knoblauch dazu. Verrühre alles und hebe

anschließend das Mehl und Backpulver unter.
3. Rühre zum Schluss du den geriebenen Käse, die Schinkenwürfel, die Petersilie und die Nudeln unter.
4. Erhitze dein Waffeleisen und backe portionsweise Waffeln aus dem Teig. Ich nutze dafür mein Mini-Waffeleisen* und bekomme 10 Stück aus der Teigmenge.
5. Verrühre alle Zutaten für die Frischkäsecreme in einer Schüssel und serviere sie mit den Waffeln.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.