



Pikante Waffeln mit Käse

Zeit: 45 Minuten Schwierigkeit: mittel



Zutaten (für 3 Personen)

Zutaten für 6 Waffeln

- 200 g Dinkelmehl
- 100 g [Alma Knöpflekäs gerieben](#)
- 2 TL Backpulver
- 1 TL Prise Salz
- Prise Pfeffer
- 2 Eier (Raum Temperatur)
- 50 g Butter (Raum Temperatur)
- 220 ml Milch

- **1 TL** Honig

Dip

- **200 g** Sauerrahm oder Crème fraîche
- **Prise** Salz
- **2 TL** Zitronensaft

Topping

- **Handvoll** Erdnüsse, geschält
- Frische Rosmarin Zweige
- Salz
- Pfeffer

Für das Waffeleisen

- **etwas** Öl zum Bestreichen

Eingelegte Rote-Zwiebeln

- **2** rote Zwiebeln
- **100 ml** Apfelessig
- **2 EL** Honig
- **2 TL** Pfefferkörner
- **eine Prise** Salz
- **3** kleine frische Zweige Rosmarin
- **2** frische Knoblauchzehen, geschält

Zubereitung

1. Dinkelmehl, Alma Knöpflekäs, Backpulver, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und miteinander vermengen. Die Butter gemeinsam mit den Eiern cremig aufschlagen. Die Milch, den Honig und die trockenen Zutaten hinzufügen und zu einem glatten Teig mixen. Das Waffeleisen mit etwas Öl bestreichen und erwärmen. Portionsweise den Teig im Waffeleisen ausbacken.
2. Die Zwiebel schälen und in dünne Ringe hobeln. Den Knoblauch schälen und gemeinsam mit den Zwiebelringen in ein Einweckglas geben. Pfefferkörner und Rosmarin hinzugeben. Honig, Salz und Apfelessig in einer Tasse gut vermischen. Anschließend über die Zwiebelringe geben. Das Einweckglas verschließen und 24 Stunden an einem kühlen Ort ziehen lassen. Expressvariante: 30 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen.
3. Für den Dip den Sauerrahm mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft vermengen.
4. Die Erdnüsse schälen und bei mittlerer Temperatur in einer Pfanne 3-4 Minuten rösten.
5. Je ein Esslöffel Dip auf den Teller geben. Je eine Waffel darauf legen und mit Dip, eingelegten roten Zwiebeln, frischen Kräutern, Erdnüssen Salz und Pfeffer garnieren.

Alma wünscht einen guten Appetit!