



Käsewaffeln mit Kaviar

Zubereitungszeit

Personen

20 Min

4

ZUTATEN ZUBEREITUNG

2	Eier
1.8dl	Milch
220g	Mehl
1TL	Backpulver
50g	Parmesan
1 Prise	Salz
50g	Butter
150g	Crème- fraîche
125g	Kaviar
1 Bund	Schnittlauch
1	Limette

Waffelteig

Mehl, Salz, geriebenen Parmesan und Backpulver vermischen, unter ständigem Rühren Eier, Milch und flüssige Butter dazugeben und alles zu einem leicht dünnen Teig verarbeiten. Den Teig portionsweise im Waffeleisen goldbraun ausbacken und die Waffeln in passende Grössen schneiden.

Topping

Crème-fraîche in einen Spritzbeutel füllen und damit in die Zwischenräume der Waffeln geben. Darauf reichlich Kaviar geben und schlussendlich mit fein geschnittenen Schnittlauch und etwas Limettenabrieb garnieren.

