

Pikante Waffeln

mit Allgäuzeller, marinierten Radieschen
und Meerrettich Brotaufstrich

Zutaten

für 4 Personen

Für den Teig:

- 100 g weiche Almbutter
- 4 Eier
- 400 g Mehl
- 200 g Allgäuzeller
- 4 TL Backpulver
- 440 ml Heumilch
- 2 TL Honig
- 2 TL Salz
- 2 Prisen Pfeffer
- 500 g Meerrettich Brotaufstrich
- 4 EL Heumilch
- Waffeleisen

Für die marinierten Radieschen:

- 2 Bund Radieschen
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zitrone
- 4 EL Weißer Balsamico
- 6 EL Sonnenblumenöl
- 2 TL Honig
- Salz, Pfeffer



Zubereitung:

1. Die Radieschen waschen, trocken tupfen und fein hobeln.
2. Für die Marinade den Knoblauch schälen, fein würfeln und die Zitrone auspressen.
3. Beides zusammen mit Essig, Öl und Honig verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Die Marinade mit den Radieschen vermischen und ziehen lassen.
5. Den Meerrettich Brotaufstrich mit 4 EL Milch cremig rühren.
6. Für den Waffelteig Mehl, Backpulver, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und verrühren.
7. Allgäuzeller fein reiben und unterrühren.
8. In einer weiteren Schüssel die weiche Almbutter mit den Eiern cremig aufschlagen. Milch, Honig und die trockenen Zutaten hinzufügen und zu einem glatten Teig verrühren.
9. Das Waffeleisen mit etwas Öl bestreichen und erwärmen.
10. Den Teig portionsweise im Waffeleisen ausbacken und zusammen mit dem Meerrettich Brotaufstrich und den Radieschen servieren.

Viel Spaß beim Nachmachen!