

## Parmesanwaffeln gefüllt mit Frischkäse, Tomaten und Rucola (ca. 16 ungefüllte bzw. 8 gefüllte Waffeln)

### Für die Waffeln:

100 g frisch geriebenen Parmesan	½ TL Natron
250 g glattes Mehl	2 Eier
1 Prise Salz	300 ml Buttermilch
1 TL Backpulver	200 ml Vollmilch

### Für die Füllung:

150 g Crème fraîche	150 g getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten (Abtropfgewicht)
150 g Frischkäse	100 Rucola
1 Schuss Milch	
1 Bund Basilikum	

### Zubereitung Teig:

Alle trockenen Zutaten gründlich miteinander vermengen und mit der Milch, Buttermilch und den Eiern zu einem zähflüssigen Teig verrühren. Portionsweise Waffeln backen und warm stellen.

### Zubereitung Füllung:

Die Basilikumblätter in feine Streifen schneiden und mit dem Frischkäse, der Crème fraîche sowie der Milch glattrühren.

Die Tomaten abtropfen lassen und in kleine Stücke schneiden.

### Fertigstellung:

Je eine Waffel mit dem Frischkäse bestreichen, mit Tomaten und Rucola belegen und mit einer weiteren Waffel bedecken.

Tipp: Man kann die Waffeln natürlich auch am Tag zuvor zubereiten und kalt genießen. Füllen sollte man sie aber erst vor dem Verzehr. Wer sie warm möchte, gibt sie einfach für einige Minuten bei 140°C Heißluft, wenn möglich mit Dampfzugabe, in den Ofen.



Copyright: Rezept und Foto [www.fraeulein-gluecklich.com](http://www.fraeulein-gluecklich.com)