



[Drucken](#)



Zutaten für 4 Personen

Für die Waffeln:

- 100 g weiche bayer. Butter
- Salz und Pfeffer
- 2 Eier
- 100 g Mehl
- ¼ TL Backpulver
- 4 EL bayer. Milch
- 40 g Allgäuer Emmentaler, gerieben
- Pflanzenöl

Für den Hüttenkäse:

- 200 g körniger bayer. Frischkäse
- 50 g rote und grüne Paprika, fein gewürfelt
- Salz und Pfeffer
- 1 TL Schnittlauchröllchen
- 1 TL Petersilie, fein gehackt
- 40 ml bayer. Sahne, halbsteif geschlagen

Zubereitung:

1. Butter, Salz und Pfeffer mit dem Handrührgerät cremig rühren, nach und nach die Eier unterschlagen. Mehl und Backpulver sieben und unterheben. Mit der Milch und dem Käse zu einem glatten Teig verrühren.
2. Das Waffeleisen fetten und aus dem Teig portionsweise Waffeln backen. Auf einem Kuchengitter leicht abkühlen lassen, dann in Segmente teilen.
3. Den Frischkäse mit den Paprikawürfeln verrühren und mit Salz, Pfeffer und Kräutern würzen. Die Sahne unterrühren und je 2 Waffelsegmente damit füllen. Sofort servieren.