

Kräuterwaffeln mit Rote-Bete-Joghurt-Dip

Zutaten für 4 Personen (ca. 8 Waffeln):

125 g Weihenstephan Butter

1 großes Bund gemischte Frühlingskräuter (z. B. Kräuter für Frankfurter Grüne Soße)

200 g Mehl

1 TL Backpulver

4 Eier (M)

200 g Weihenstephan Joghurt mild 3,5 % Fett

75 g geriebener Parmesan

Salz, Pfeffer, Muskat

Für den Dip:

Ca. 250 g rote Bete (roh)

Salz, Pfeffer

1 EL (Rotwein-)Essig

2 EL Rapsöl

250 g Weihenstephan Joghurt mild 3,5 % Fett

1. Weihenstephan Butter schmelzen, dabei leicht bräunen. Kräuter waschen und trocken schütteln, zwei Drittel davon fein schneiden. Mehl und Backpulver mischen, mit Eiern, Weihenstephan Joghurt mild 3,5 % Fett, Weihenstephan Butter, Parmesan, gehackten Kräutern und 4 EL Wasser zu einem Waffelteig verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken, ein paar Minuten ruhen lassen und in der Zwischenzeit den Dip vorbereiten.

2. Rote Bete schälen und fein reiben – eventuell Küchenhandschuhe anziehen, auf jeden Fall das Arbeitsbrett danach gleich waschen, denn die Rote Bete färbt recht stark. Rote Bete mit Salz und Pfeffer würzen und mit Essig und Öl marinieren.

3. In einem Waffeleisen ca. 8 Waffeln backen. Rote Bete und Weihenstephan Joghurt mild 3,5 % Fett locker mischen und mit den Waffeln anrichten. Mit den restlichen Kräuterblättchen garnieren.

Tipp:

Noch rahmiger wird unser Rote-Bete-Joghurt-Dip mit zwei oder drei Löffeln frisch geschlagenem Weihenstephan Schlagrahm – am besten nicht ganz steif schlagen, dann verbinden sich Joghurtcreme und Schlagrahm besonders gut.

Zubereitungszeit: 25 Minuten + Backzeit

Niveau: einfach