Kräuter-Waffel und gebackener Vacherousse d'Argental

Informations

Personen : **4**

Zutaten

- 200 g Vacherousse
- 20 g frische Hefe
- 25 cl Milch
- 125 g Mehl
- 100 g Butter
- 4 Eier
- ½ Bund Schnittlauch
- ½ Bund Petersilie
- ½ Bund Dill
- ½ Bund Koriander
- Salz, Pfeffer

Zubereitungschritte

1. Den Waffelteig zubereiten, dazu die Hefe in der lauwarmen Milch auflösen.
2. In einer Schüssel Mehl, Salz und Pfeffer mischen. Die Butter schmelzen.
3. Eigelb und Eiweiß trennen. Eigelb in das Mehl geben, Eiweiß kalt stellen. Die Milch dazugeben und solange rühren, bis ein glatter, gleichmäßiger Teig entsteht. Alle Kräuter waschen, klein schneiden und unter den Teig mischen. Bei Zimmertemperatur gehen lassen.
4. Eiweiß zu Schnee schlagen, unter den Teig heben.
5. Das Waffeleisen vorheizen, Waffeln backen.
6. Den Grill auf 180 °C vorheizen.
7. Kurz vor dem Servieren die Waffeln auf Alufolie legen, großzügig mit in Würfel geschnittenem Vacherousse belegen. Auf dem Grill unter geschlossenem Deckel einige Minuten schmelzen lassen.
8. Heiß servieren.

? **Tipp:** Sie können für dieses Rezept auch rote Waffeln backen, indem Sie die Kräuter durch getrocknete Tomaten als Pulver ersetzen.