

Blätterteigwaffeln mit Käse-Jalapeno-Füllung und Joghurt-Koriander-Dip

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



viel mehr als Belgische Waffeln! Mit ihrer doppelten Käsefüllung aus cremigem Ziegenkäse und würzigem Gruyère sowie feurig-scharfen Jalapeños machen deine Blätterteigwaffeln jedem Sandwich ernstzunehmende Konkurrenz.

- 1 -

Für den Waffelteig Blätterteig ausrollen und auf die Größe der Heizplatten des Waffeleisens zuschneiden. Pro Portion je eine Scheibe Blätterteig dünn mit Ziegenfrischkäse bestreichen, dabei an allen Seiten einen schmalen Rand frei lassen.

- 2 -

Gruyère fein würfeln oder alternativ reiben. Gemeinsam mit Jalapeno-Scheiben auf dem Blätterteig verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen, zweite Scheibe Blätterteig darauflegen und die Ränder fest zusammendrücken.

- 3 -

Waffeln im heißen Waffeleisen goldbraun ausbacken.

- 4 -

Für den Dip Saft der Limette auspressen und Koriander fein hacken. Mit übrigen Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem homogenen Dip mixen.

Für 6 Waffeln

Für die Waffeln

2 Rollen Blätterteig
100 g Gruyère
3 Esslöffel Ziegenfrischkäse
100 g Jalapenos, in Scheiben
Salz, Pfeffer

Für den Dip

150 g Naturjoghurt
2 Esslöffel Crème fraîche
3 Zweig(e) Koriander
Salz, Pfeffer
1/2 Limette

Besonderes Zubehör

Waffeleisen

Schüssel suchen, Mixer mobilisieren, Zutaten zusammenmischen, Teig ruhen lassen... manchmal hat sich der schnelle **Waffelhunger** gar nicht mal so schnell gegessen, oder?! Da haben wir die perfekte Lösung! Die besten knusprigsten Waffeln zauberst du dir nicht länger aus Mehl, Ei und Co., sondern aus **zwei Lagen Blätterteig!** Richtig gehört, dein Waffeleisen kann nämlich noch so