

# Hier und heute



## **Herzhafte Zucchini-Parmesanwaffeln mit Crème fraîche**

Konditormeister Marcel Seeger kann auch herzhaft: Seine Waffeln mit Zucchini, Parmesan und Crème fraîche sind der perfekte schnelle Feierabend-Snack.

### **Das Rezept**

von Marcel Seeger für circa sechs Portionen

#### **Zutaten für die herzhafte Einlage**

- 1 Zucchini
- 1 kleine Zwiebel
- 100 g Parmesan
- etwas Salz und frisch gemahlener Pfeffer

#### **Zubereitung**

Die Zucchini raspeln, anschließend gut ausdrücken und ausgetretene Flüssigkeit entfernen. Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Parmesan reiben. Zucchini, Zwiebelwürfel und Parmesan vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

#### **Zutaten für den Waffelteig**

- 125 g Butter
- 5 g Salz
- 6 Eier (Gr. M)
- 350 g Mehl (Type 550)
- 10 g Backpulver
- 375 ml Milch
- 50 g Crème fraîche

#### **Zubereitung**

Die Eier trennen. Butter mit dem Salz cremig aufschlagen, dabei die Eigelbe nach und nach dazu geben. Eiweiß zu einem steifen Schnee aufschlagen. Mehl und Backpulver gründlich mischen und dann abwechselnd mit der Milch zu der Buttermasse geben und verrühren. Nun die Zucchini- Mischung unterheben, anschließend Crème fraîche einrühren und zuletzt den geschlagenen Eischnee unterziehen. Waffeln im heißen Waffeleisen nacheinander ausbacken.

**Tipp:** Dazu passt gut ein Kräuterdip. Hierfür 150 Gramm Schmand mit frisch geschnittenen Kräutern nach Belieben vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.