



Kräuterwaffeln mit St.Mang Original Allgäuer Romadur und Rhabarber

Zutaten (für 4 Personen)

125 g Butter	3 EL Apfelsaft
je 1 Bund Schnittlauch und Petersilie	3 EL Puderzucker
250 g Mehl	1 TL Pimentkörner
1/2 TL Backpulver	1 Bund Radieschen
4 Eier	3 EL Weißweinessig
125 ml Bier	300 g St. Mang Original Allgäuer Romadur (40 Prozent Fett i. Tr.)
Salz, Pfeffer, Muskat	1 Hand voll Radieschensprossen
500 g Rhabarber	Frühlingsalat (z. B. Eisbergsalat, Rucola)

Zubereitung

1. Butter schmelzen, Kräuter fein schneiden. Mehl und Backpulver mischen, mit Eiern, Bier, zerlassener Butter und 125 ml Wasser zu einem Waffelteig verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Rhabarber waschen, die Enden abschneiden, zähe Fasern abziehen. Rhabarberstangen in dünne Stifte schneiden. Mit Apfelsaft, Puderzucker und Piment zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 15 Minuten dünsten. Mit Salz und einer kräftigen Prise Pfeffer würzen.
2. In der Zwischenzeit Radieschen putzen, in feine Scheiben schneiden und mit Weißweinessig marinieren, salzen und pfeffern. St.Mang Original Allgäuer Romadur in Scheiben schneiden. Salat und Sprossen waschen und trocken schleudern.
3. In einem Waffeleisen ca. 8 Waffeln backen. Heiße Waffeln in einzelne Herzen teilen und mit St.Mang Original Allgäuer Romadur belegen. Mit Rhabarber, Radieschen, Sprossen und Salat garnieren.

Tipp:

Den Rhabarber in diesem Rezept kann man je nach Jahreszeit und Lieblingsobst durch andere feste Obstsorten ersetzen - zum Beispiel Äpfel, Birnen oder Quitten. Auch Aprikosen oder Pfirsiche sind geeignet, sollten aber einmal kurz aufgekocht werden.



Weitere Rezepte unter st-mang.com