

Buttermilchwaffeln mit Bacon

Zutaten:

- 125g weiche Butter
- ½ TL Salz
- 1 Prise Pfeffer, Paprika
- 4 Eier
- 250g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 250g Buttermilch
- 100g geriebener Cheddar
- 2 Frühlingszwiebel
- 100g Bacon

Zubereitungszeit: 20 Min.

Back- / Kochzeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: einfach



Zubereitung:

Butter mit Gewürzen schaumig rühren, Eier dazugeben, verrühren. Mehl mit Backpulver mischen und abwechselnd mit der Buttermilch zugeben.

Nun darf sich der Teig ausruhen, wir richten solange die anderen Zutaten. Die Frühlingszwiebeln in feine Streifen schneiden, den Bacon ebenfalls und den Cheddar fein reiben. Jetzt werden die Zutaten unter den Teig gemischt und portionsweise im Waffeleisen ausgebacken.

Dazu servieren wir einen Avocado-Tomaten-Dip.