



Spargel Waffeln

mit Kochschinken und Orangen-Hollandaise

Zutaten für 4 Personen:

1 Packung WOLF Thüringer Kochschinken
400 g Kartoffeln
250 g Dinkelmehl (Typ 630)
3 Eier (Gr. M)
½ Päckchen (3–4 g) Trockenhefe
125 g Doppelrahmfrischkäse
125 ml Milch
1 ¼ kg Spargel
1 Packung (250 ml) Sauce Hollandaise
3 EL frisch gepresster Orangensaft
Abrieb von 1 Bio-Orange
2 EL Öl
Salz und Pfeffer
Zucker

So wird's gemacht:

1. Für den Waffelteig Kartoffeln schälen, waschen und fein raspeln. In ein sauberes Küchentuch geben und gut ausdrücken. Kartoffeln, Mehl, 3 Eier, ½ TL Salz, 1 Prise Zucker, Hefe, Frischkäse und Milch mit dem Rührgerät gut verrühren. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 45 Minuten gehen lassen.
2. Spargel waschen, schälen und holzige Enden abschneiden. 200 g Spargel in ca. 1 cm kurze Stücke schneiden. In 1 ½ l kochendem Salzwasser ca. 3 Minuten blanchieren. Spargel abgießen, dabei Spargelwasser auffangen. Spargelstücke abkühlen lassen.
3. Spargelstücke unter den Waffelteig rühren. Teig portionsweise in ein gefettetes, heißes Waffeleisen für belgische Waffeln geben und ca. 6 Minuten goldbraun backen. Fertige Waffeln warm stellen.
4. Das Spargelwasser in der Zwischenzeit erneut aufkochen. Übrige Spargelstangen darin ca. 12 Minuten garen. Die Sauce Hollandaise mit Orangensaft verrühren und erhitzen. Abgeriebene Orangenschale unterrühren.
5. Waffeln mit Spargelstangen belegen und mit Orangen-Hollandaise beträufeln. Schinken darauf anrichten.

Lass es dir schmecken!

Noch mehr leckere Rezepte gibt's auf wolf-essgenuss.de/blog

Gutes Essen – Gute Freunde – Gutes Leben