



Parmesanwaffeln mit Spiegelei & Schinken

Schritte: 10

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

4 Portionen

100 g	Butter	100 g	Quark 40%
75 g	geriebener Parmesan	3	Eier
100 g	Dinkelmehl (Typ 630)	100 ml	Milch
	Salz, Pfeffer, Zucker		Topping:
4	Eier	2	Avocado
8 Scheiben	Parmaschinken		etwas Ahornsirup
2	rote Frühlingszwiebeln		Roter Pfeffer, Salz

Zubereitung

Zubereitung

1. Für den **Waffelteil** die weiche Butter, den Quark, den geriebenen Parmesan, die Eier, das Dinkelmehl und die Gewürze in einer Rührschüssel glatt rühren. Nach und nach die Milch zugeben bis der Teig zäh wird.
2. Nun muss der Teig 30 Minuten quellen.
3. Nach dieser Zeit das Waffeleisen anmachen und mit etwas Olivenöl einpinseln. Mit einer Kelle kannst du nun den Waffelteig eingießen.
4. Parallel dazu kannst du den Backofen auf 170°C Umluft vorheizen.
5. Den Parmaschinken auf ein Blech mit Backpapier legen und mit Ahornsirup bestreichen. Diesen für 5 Minuten backen.
6. Wenn der Teig aufgebraucht ist, kannst du die Waffeln und den Parmaschinken bei der Resthitze des Ofens warm halten.
7. Die 4 Eier in einer Pfanne zu Spiegeleiern braten.
8. Die Frühlingszwiebeln waschen und in feine Ringe schneiden.
9. Die Avocados halbieren, Kern und Schale entfernen und zur Hälfte in Streifen schneiden, so dass ein Fächer entsteht.
10. Zum Anrichten legst du jeweils eine Waffel auf einen Teller. Darauf platzierst du zuerst das Spiegelei, dann den Parmaschinken, die halbe Avocado und garnierst mit Frühlingszwiebeln, rotem Pfeffer und etwas Salz.