

## Kochen

Rezept von Rainer Klutsch aus der Sendung Kaffee oder Tee vom 23.12.2025

### Käsewaffeln mit Kräuterdip Für 4 Personen

#### Zutaten

##### Für den Kräuter-Dip

400 g Joghurt, griechisch  
1 Knoblauchzehe  
2 EL Olivenöl  
etwas Salz  
etwas Pfeffer  
0,5 Bund Petersilie

##### Für den Waffelteig

0,5 Bund Petersilie  
50 g Tomaten, getrocknet in Öl  
100 g Dinkelmehl (Type 630)  
30 g Buchweizenmehl  
1 TL Backpulver  
4 Eier (Größe M)  
150 g Crème fraîche  
1 TL Honig  
etwas Salz  
50 g Parmesan, gerieben (alternativ vegetarische Variante)  
2 EL Butter, flüssig  
etwas Öl für das Waffeleisen

#### Zubereitung

1. **Für den Kräuterdip** Joghurt in einem feinen Sieb abtropfen lassen.
2. **Für den Waffelteig** Petersilie abrausen und fein schneiden. Getrocknete Tomaten fein hacken. Mehle und Backpulver mischen und sieben. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen.
3. Eigelbe, Crème fraîche, Honig, ca. 1/2 TL Salz, Mehlmischung, Parmesan, Petersilie, Tomatenstückchen und Butter mit den Schneebesen des Handrührers glatt verquirlen. Eischnee in 2-3 Portionen unterheben.
4. Ein Waffeleisen erhitzen, evtl. mit etwas Öl ausstreichen. Aus dem Teig nach und nach ca. 8 goldbraune Waffeln backen. Auf einem Kuchengitter kurz abkühlen lassen.
5. **Für den Dip** Knoblauch abziehen und durchpressen. Abgetropften Joghurt, Öl, etwas Salz und Pfeffer verrühren. Petersilie abrausen und fein schneiden. Petersilie und Knoblauch unter den Dip rühren, abschmecken.
6. Käsewaffeln und Kräuterdip anrichten.

Das Video zum Rezept finden Sie hier: <https://www.swr.de/video/sendungen-a-z/kaffee-oder-tee/rezept-kaesewaffeln-mit-kraeuterdip-100.html>

Bitte beachten Sie das unsere Videos eine Sichtbarkeit von 2 Jahren haben und nach Ablauf der Frist nicht mehr zu finden sind.