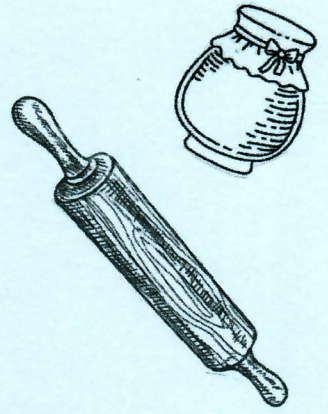




Käsewaffeln mit Dip

♥



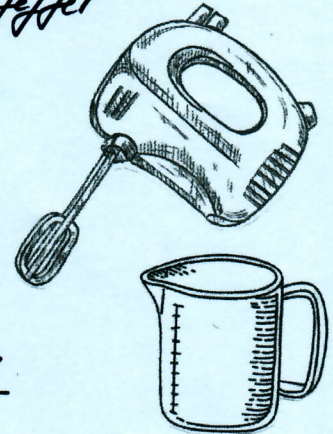
Zutaten:

Käsewaffeln: 120g Margarine / 2 Eier / 200g Mehl / 125ml Milch
1 kleine Zwiebel (in Würfel geschnitten) Salz, Pfeffer, Prise Zucker
100g geriebener Käse

Dip: $\frac{1}{2}$ Becher Schmand / $\frac{1}{2}$ Becher Joghurt / 1 Schuß Öl
verschiedene Kräuter / Salz und Pfeffer

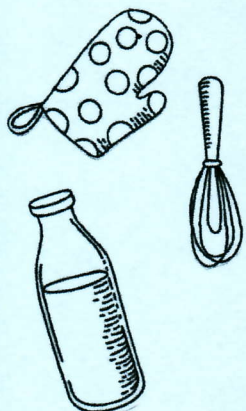
Zubereitung: Käsewaffeln

1. Margarine, Eier, Mehl, Milch, Zwiebel
Salz, Pfeffer, Zucker zu einem glatten Teig
vermischen. Danach den geriebenen Käse
unterrühren



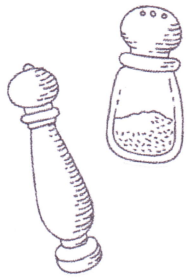
2. Den Teig mit einem Waffleisen ausbacken.

Dip: Alle Zutaten miteinander
verrühren.

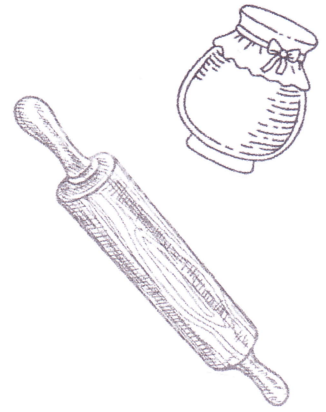


Guten Appetit





Käsewaffeln mit Dip



Zutaten:

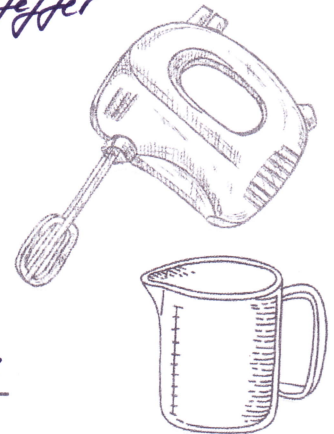
Käsewaffeln: 120g Margarine / 2 Eier / 200g Mehl / 125ml Milch
1 kleine Zwiebel (in Würfel geschnitten) Salz, Pfeffer, Prise Zucker
100g geriebener Käse

Dip: $\frac{1}{2}$ Becher Schmand / $\frac{1}{2}$ Becher Joghurt / 1 Schuß Öl
verschiedene Kräuter / Salz und Pfeffer

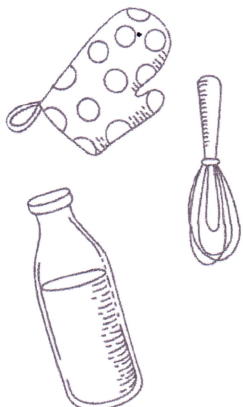
Zubereitung: Käsewaffeln

1. Margarine, Eier, Mehl, Milch, Zwiebel
Salz, Pfeffer, Zucker zu einem glatten Teig
vermischen. Danach den geriebenen Käse
unterrühren

2. Den Teig mit einem Waffleisen ausbacken.



Dip: Alle Zutaten miteinander
verrühren.



Guten Appetit

