

# Waffeln mit Gemüsesuppe



## Zutaten für 5 Personen:

### Waffel ca. 10

5 Eigelb  
5 Eiweiss  
200 gr. Zucker  
1 Pkl. Vanillezucker  
250 gr. Margarine  
500 gr. Mehl  
1 Pkl. Backpulver  
5 dl Milch

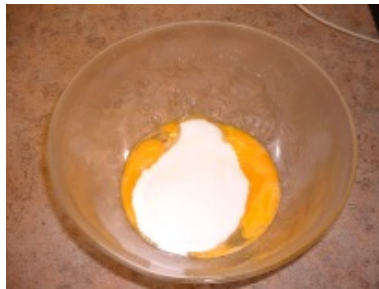
Waffeleisen: 4-5 Minuten

### Gemüsesuppe:

3 Karotten  
2 Kg Kartoffeln  
2 Kleine Stange Lauch  
1 Liter Bouillonbrühe  
etwas Suppengrün  
Nach bedarf eine kleine Zwiebel



1



2



3



4



5



6



7

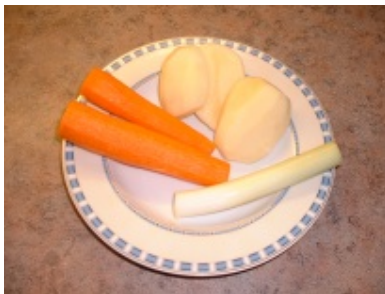


8



9

1-2. Eier sorgfältig trennen. Eigelb, Vanillezucker und Zucker schaumig rühren. 3. Eiweiss schaumig schlagen und auf die Seite stellen. 4-5-6. Margarine mit Mixer in die schaumig geschlagene Eigelb- Zuckermasse einrühren. Mehl und Backpulver darüber sieben, danach abwechseln die Zimmertemperierten Milch gleichmässig einrühren. 7. Den Rest des Eischnees unterheben. 8-9. Nun können die Waffeln im Waffeleisen Goldgelb abgebacken werden.



1



2



3



4



5



6

10-11. Alle Zutaten waschen und in kleine Stücke schneiden. 12-13. Das Gemüse kurz andämpfen und mit der vorbereiteten Bouillon ablöschen. 13. Alles zusammen aufkochen bis es gar ist. 14. Am Schluss mit einem Pürrierstab die ganze Suppe verfeinern. Mit Salz und Pfeffer nach belieben abschmecken.

**Als zusätzlichen Tipp:** Etwas klein geschnittenen Speck anbraten und der Suppe beifügen.