

Spinatwaffeln



EINKAUFSZETTEL

Waffelteig (für 4 Personen):

- 🍋 150g weiche Butter
- 🍋 4 Eier
- 🍋 250g Mehl
- 🍋 250ml Milch
- 🍋 250g Blattspinat
- 🍋 1 Zwiebel
- 🍋 Salz und Pfeffer
- 🍋 Öl für das Waffeleisen

Verfeinerung:

- 🍋 Beeren
- 🍋 Quark
- 🍋 Honig
- 🍋 Speck
- 🍋 Champignons
- 🍋 Avocado
- 🍋 Frischkäse

ZUBEREITUNG

1. Die weiche Butter und vier Eier mit einem Handrührgerät schaumig rühren und unter ständigem Rühren Mehl und Milch hinzufügen.
2. Spinat waschen, Zwiebeln fein hacken und mit Butter in einer Pfanne glasig anschwitzen. Spinat hinzufügen und ungefähr drei Minuten dünsten.
3. Spinatmasse abkühlen lassen, damit die überschüssige Flüssigkeit anschließend ausgedrückt werden kann.
4. Dafür Spinat in ein Geschirrtuch geben, um die Flüssigkeit herauszudrücken.





5. Anschließend Spinat zum vorbereiteten Teig hinzugeben.
6. Spinat-Teig-Masse auf dem eingölten Waffeleisen verteilen.
7. Je nach Geschmack die goldgelb gebackenen Waffeln mit süßen oder salzigen Zutaten verfeinern.

