

Spinat-Käse-Waffeln



Zutaten für 6 Waffeln



200 g
frischer
Blattspinat



60 g
Butter



3 EL
Olivenöl



3
Eier



300 g
Mehl



1/2 TL
Backpulver



250 ml
Milch



100 g
Feta

Zubereitung

Schritt 1:

Spinat waschen, Stiele entfernen in kochendem Wasser für 1 Minute blanchieren. In Eiswasser abschrecken, trocken schleudern und klein hacken. Möchten Sie Tiefkühl-Spinat verwenden, sollten Sie zunächst etwas weniger Milch im Teig verwenden.

Schritt 2:

Butter, Öl und Prise Salz schaumig schlagen. Eier nach und nach unterrühren. Mehl und Backpulver hinzugeben und mit der Milch zu einem glatten Teig verarbeiten. Spinat unterheben. Feta zerkleinern und zum Teig geben.

Schritt 3:

Teig in ein gefettetes Waffeleisen geben und zu goldbraunen Waffeln ausbacken.