

herzhaft
vegetarisch



SPINAT-KÄSE-WAFFELN

Zutaten für 6 Waffeln



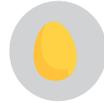
200 g
frischer
Blattspinat



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 und in kochendem Wasser für 1 Minute blanchieren. In Eiswasser abschrecken, trocken schleudern und klein hacken. Wenn Tiefkühl-Spinat verwendet wird, sollte etwas weniger Milch im Teig verwendet werden.

Schritt 2:

Butter mit Öl und einer 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.