

Spinatwaffeln Serviert mit Rote-Bete-Creme und Sprossentopping

Zutaten

Für 4 – 8 Personen

Spinatwaffeln

170 g Rahmspinat (Iglo mit Blubb, kleine Packung)
130 g weiche Butter
½ Pck. Weinsteinbackpulver
3 Eier
200 g helles Dinkelmehl
50 ml Milch
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
Öl für das Waffeleisen

Zutaten - Rote Bete Creme

200 g Schafskäse
200 g rote Bete, vakuumiert
2-4 EL Sahne-Meerrettich aus dem Glas
Salz, Pfeffer, Zitronensaft
100 g So gut! Bio Drei für's Brot und Salat



Zubereitung

Den Spinat in einem kleinen Topf auftauen lassen. Herausnehmen und etwas abkühlen lassen.

Die Butter aufschlagen, Eier und Spinat zufügen, dann nach und nach das Mehl gemischt mit dem Weinstainpulver zugeben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten.

Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Das Waffeleisen vorheizen, die Platten leicht mit einem Backpinsel fetten und nacheinander 12 Waffeln backen.

Die Rote Bete mit dem Schafskäse mixen.

Den Meerrettich dazugeben.

Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken

Mit Creme und Sprossen nach Wahl anrichten.

So gut! – Der Tipp: Die Vielfalt, So gut! Bio Drei für's Brot und Salat. Mild die Luzernensprossen und eine leichte Schärfe durch Radieschen- und Brokkolisprossen. Als schnelle Variante einfach Quark statt Creme - ausprobieren!

