



Herzhafte Belgische Waffeln mit Weichkäse und Spinat

Zutaten

- | | |
|-------------------------------|--|
| 2 Eier, Größe L | 3 Handvoll frischer Blattspinat, gewaschen |
| 100 ml Vollmilch | 3 Handvoll frischer Blattspinat, gewaschen |
| 100 ml Mineralwasser | 1 Prise Muskatnuss, frisch gerieben |
| 60 g geschmolzene Butter | 1 St. Mang Rubius Weichkäse (mild oder würzig) in Scheiben geschnitten |
| 100 g Dinkelmehl, Typ 630 | 25 g Pinienkerne, in einer Pfanne ohne Fett geröstet |
| 100 g Dinkelvollkornmehl | Kleines Stück Butter |
| 1 TL Backpulver | |
| 1 Knoblauchzehe, fein gehackt | |

Zubereitung

1. Knoblauch in ein wenig Butter anschwitzen, anschließend den tropfnassen Spinat hinzugeben und zusammenfallen lassen bis er gar und das Wasser verdampft ist.
2. Mit frisch geriebener Muskatnuss abschmecken, salzen und pfeffern.
3. Die Eier mit der Milch aufschlagen, die geschmolzene Butter hinzugeben und mit einer großzügigen Prise Salz gründlich verrühren. Die trockenen Zutaten unterheben, dann den Würzspinat dazugeben.
4. Ein belgisches Waffeleisen heiß werden lassen. Je einen Teelöffel geröstete Pinienkerne in den Formen verteilen und anschließend erst einen gehäuften Esslöffel Teig einfüllen, dann eine Scheibe Weichkäse auflegen und schließlich einen weiteren Esslöffel Waffelteig darüber geben. Alternativ mit einem Eiskugelformer portionieren.
5. Die Waffeln ca. 6 Minuten goldgelb backen.

Die Waffeln schmecken warm, besonders gut, aber auch kalt, was sie zum perfekten Picknickbegleiter oder Snack im Büro macht.



Weitere Rezepte unter st-mang.com