Rezept

Spinatwaffeln mit Parmesan

Ein Rezept von Spinatwaffeln mit Parmesan, am 28.04.2024

Zutaten

300 g	TK-Blattspinat
4	Eier (M)
1 TL	Backpulver
4 EL	frisch geriebener Parmesan
	Pfeffer
	Fett fürs Waffeleisen
150 g	weiche Butter
250 g	Weizenmehl (Type 405)
150 ml	Milch
	Salz
	Muskatnuss

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Waffeln | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 335 kcal

Zubereitung

1. Spinat mit 5 EL Wasser bei mittlerer Hitze 2 – 3 Min. garen, dabei ab und zu umrühren. Die Butter schaumig schlagen, die Eier einzeln unterrühren. Mehl, Backpulver, Milch und Parmesan unterrühren und den Teig mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss kräftig würzen. Spinat abtropfen lassen, gut ausdrücken und unter den Teig rühren.

2. Das Waffeleisen vorheizen und die Backflächen dünn einfetten. Für eine Waffel etwa 2 gehäufte EL Teig mittig auf die untere Backfläche geben und das Waffeleisen schließen. Die Waffel in ca. 2 Min. knusprig-hellbraun backen und mit dem übrigen Teig genauso verfahren.