

Rezept

Spinat-Ziegenkäse-Waffeln

Ein Rezept von Spinat-Ziegenkäse-Waffeln, am 18.12.2025

Zutaten

130 g TK-Blattspinat	70 g Mandelstifte
200 g Ziegenfrischkäse	3 zimmerwarme Eier
125 ml Rapsöl	200 g Weizenmehl
50 g Hartweizengrieß	2 gestrichene TL Backpulver
250 ml Vollmilch	3/4 gestrichener TL Salz
	2 Prisen frisch geriebenen Muskatnuss
schwarzer Pfeffer aus der Mühle	
Öl fürs Waffeleisen	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 10 Waffeln | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 345 kcal

Zubereitung

1. Spinat in ein Sieb geben und auftauen lassen. Inzwischen die Mandelstifte in einer beschichteten Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze rösten, bis sie leicht gebräunt sind und anfangen zu duften. Dann die Mandelstifte sofort zum Abkühlen auf einen Teller geben.
2. Den Ziegenfrischkäse in eine große Rührschüssel geben und mit den Quirlen des Handrührgerätes cremig rühren. Die Eier nacheinander unterrühren. Jedes Ei erst vollständig unterrühren, bevor das nächste Ei zugegeben wird. Die Creme 5 Min. weiterrühren. Das Öl unterrühren. Mehl mit Grieß und Backpulver mischen, auf die Käse-Eier-Masse geben und zusammen mit der Milch mit einem Teigspatel nach und nach unterrühren.
3. Den ausgedrückten Spinat nicht zu fein mit einem scharfen Messer hacken und unter den Teig mengen. Diesen mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Die Mandelstifte unter den Teig heben. Rührschüssel mit einem Teller abdecken und den Teig bei Zimmertemperatur noch ca. 15 Min. ruhen lassen.
4. Das Waffeleisen auf mittlerer Hitzestufe vorheizen. Wenn die Backtemperatur erreicht ist, die Backflächen mit wenig Öl bepinseln. Etwa 3 EL Teig in die Mitte der unteren Backfläche geben. Waffeleisen schließen. Die Waffel in ca. 3 Min. goldgelb backen. Dann zum Abkühlen auf ein Kuchengitter legen. Weitere Waffeln backen, bis der Teig aufgebraucht ist. Die noch warmen Waffeln sofort servieren.