



Rezepte aus der Behr Küche

Spinat-Waffeln mit Meerrettich-Sauce



Zutaten für 3 Personen

Für den Waffelteig:

- 100 g Blattspinat
- 150 ml Wasser
- 100 g Margarine
- 1 Ei
- 250 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Salz
- 1 TL Pfeffer

Für die Sauce:

- 100 g Frischkäse
- 1 TL Meerrettich
- 2 EL Zitronensaft
- 2 EL Milch
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zusätzlich:

Räucherlachs

Zubereitung:

Für den Waffelteig zunächst den Spinat waschen und mit dem Wasser fein pürieren. Das Ei mit der Margarine in einer großen Schüssel aufschlagen. Mehl und Backpulver miteinander vermengen und abwechselnd mit der Spinatmasse ebenfalls in die Schüssel geben. Den Teig mit Salz und Pfeffer würzen und in einem Waffeleisen ausbacken.

Für die Sauce alle Zutaten miteinander vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Spinat-Waffeln mit der Meerrettich-Sauce und dem Räucherlachs servieren.

Guten Appetit!