

# SPINATWAFFELN

## mit Lachsrollchen und Kaviar.

🕒 **40 Min.**    🍴 **gering**

Zubereitungszeit    Aufwand

### Zutaten für: 4 Portionen

200 g	Naturgut Bio TK-Spinat
120 ml	Milch
130 g	Butter
½ TL	Salz
3	Naturgut Bio Eier (Gr. M)
250 g	Mehl
1 TL	Backpulver
etwas	Muskatnuss, gemahlen
1-2 EL	Sonnenblumenöl
2 Pck.	Best Moments Lachsrollchen
50 g	Best Moments Forellenkaviar

### Zubereitung:

- 1 Spinat auftauen lassen, gut ausdrücken und mit Milch fein pürieren.
- 2 Butter und Salz mit dem Handmixer schaumig schlagen. Eier nach und nach unterrühren. Mehl, Backpulver und eine Prise Muskatnuss mischen und im Wechsel mit dem Spinat unter die Butter heben. Alles zu einem glatten Teig verrühren.
- 3 Ein belgisches Waffeleisen (für rechteckige Waffeln) vorheizen und mit Öl fetten. Den Teig in kleine Portionen mit einem Löffel auf die untere Backfläche des Eisens geben und nacheinander zu Waffeln backen.
- 4 Die fertigen Waffeln mit Best Moments Lachsrollchen und Forellenkaviar servieren.