

Spinatwaffeln

Zutaten:

300 g Vollkornmehl
2 Eier
4 EL Sonnenblumenöl
3/8 l Milch oder Mineralwasser
200 g Spinat
Salz, Muskat, Pfeffer

So geht's:

Eier in eine Schüssel geben und während des Rührens langsam Mehl, Milch und Öl hinzufügen. Den Spinat waschen, abtrocknen, fein pürieren und zu dem recht flüssigen Teig hinzugeben. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken, backen. Der Teig lässt sich auch hervorragend als Pfannkuchen backen.

Guten Appetit!