

# HERZHAFTE SPINAT-FETA-WAFFELN MIT GEMÜSESALAT

## Zutaten für 10 dicke Waffeln

## So wird's gemacht

### Für den Teig

Eier	3
Butter (weich)	125 g
Mehl	250 g
Backpulver	1 TL
Milch	250 ml
Feta-Käse	100 g
Meersalz	1 TL
Spinat (blanchiert; wer mag nimmt Spinat aus der Tiefkühltruhe)	200 g
Pfeffer aus der Mühle	
geriebene Muskatnuss	1 Prise

### Für den Gemüsesalat

Paprika	1
schwarze Oliven, entkernt	7
Schalotte	1
Knoblauchzehe	1/2
Petersilie, gehackt	3 EL
Markerbsen, gekocht (z.B. aus der Konserve)	3 EL
Saft von einer halben Zitrone	
Olivenöl	1/2
Meersalz	1 EL
Pfeffer aus der Mühle	

### Für den Dip

Schmand	150 g
Schalenabrieb einer Bio-Zitrone	
Meersalz	1 TL
Pfeffer aus der Mühle	

*Für den Teig die Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen.*

*Eigelb zusammen mit der Butter cremig rühren.*

*Mehl mit dem Backpulver mischen und nach und nach abwechselnd mit der Milch zur Buttercreme geben.*

*Feta in den Teig bröseln.*

*Spinat gut auspressen, etwas kleinschneiden und in den Teig geben.*

*Mit Salz, Pfeffer und einer Prise geriebener Muskatnuss abschmecken.*

*Zum Schluss den Eischnee unterheben und den Teig etwa 20 Minuten gehen lassen.*

*In der Zwischenzeit die Paprika waschen, putzen und genauso wie die Oliven, die Schalotte und die Knoblauchzehe in feine Würfel schneiden.*

*Alles zusammen mit den restlichen Zutaten in eine Schüssel geben und vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.*

*Schmand mit dem Zitronenabrieb cremig rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.*

*Die Waffeln in einem Waffeleisen backen und dem Schmand und dem Gemüsesalat servieren. Wer mag, brät sich noch ein Spiegelei!*