



St-MANG® Ein Stück echtes Allgäu.

Belgische Waffeln mit Spinat und St. Mang Rubius mild oder würzig

 45 Minuten  4 Portionen  Mittel



Zutaten

- 1 St. Mang Rubius mild oder würzig
- 2 Eier, Größe L
- 100 ml Vollmilch
- 100 ml Mineralwasser
- 60 g geschmolzene Butter
- 100 g Dinkelmehl, Typ 630
- 100 g Dinkelvollkornmehl
- 1 TL Backpulver
- 1 Knoblauchzehe
- 3 Handvoll frischer Blattspinat
- 1 Prise Muskatnuss
- 25 g Pinienkerne



Zubereitung

1. Knoblauch in ein wenig Butter anschwitzen, anschließend den tropfnassen Spinat hinzugeben und zusammenfallen lassen, bis er gar und das Wasser verdampft ist.
2. Mit frisch geriebener Muskatnuss abschmecken, salzen und pfeffern.
3. Die Eier mit der Milch aufschlagen, die geschmolzene Butter hinzugeben und mit einer großzügigen Prise Salz gründlich verrühren. Die trockenen Zutaten unterheben, dann den Würzspinat dazugeben.
4. Ein belgisches Waffeleisen heiß werden lassen. Je einen Teelöffel geröstete Pinienkerne in den Formen verteilen und anschließend erst einen gehäuften Esslöffel Teig einfüllen, dann eine Scheibe Weichkäse auflegen und schließlich einen weiteren Esslöffel Waffelteig darüber geben, alternativ mit einem Eiskugelformer portionieren.
5. Die Waffeln ca. 6 Minuten goldgelb backen.

