

## Grüne Spinatwaffeln mit Lachs und Avocado

VORBEREITEN

15  
Min.

ZUBEREITEN

10  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 4 Portionen

#### Für die Waffeln

2 Eier  
200 g Mehl  
350 ml Milch  
100 g frischer Spinat  
1/2 Teelöffel Backpulver  
1/2 Teelöffel Salz  
1 Esslöffel Butter

#### Zum Belegen

1 Avocado  
100 g Frischkäse  
200 g Räucherlachs  
Salz, Pfeffer

#### Besonderes Zubehör

Waffeleisen  
Food Processor

Als ich kurz vor Feierabend noch schnell an der Einkaufsliste für mein Abendessen feilte, schielte meine Kollegin Larissa zu mir rüber, schaute auf mein Gekritzel und meinte: "Na das ist ja typisch, Lisa. Da hast du ja wieder alle deine Lieblingszutaten in einem Gericht

vereint".

Es war mir bis dahin noch gar nicht aufgefallen, aber sie hatte tatsächlich Recht: Auf der Liste für meine Ferierabendwaffeln waren mit Avocado, Spinat und Lachs (von der fehlenden Süßkartoffel mal abgesehen) tatsächlich alle meine Lieblingszutaten zum Kochen vereint. Da konnte später in der Küche ja gar nichts mehr schief gehen!

Ich habe meinen Teig in einem runden Eisen für dicke, belgische Waffeln ausgebacken. Geviertel konnte ich aus jeder Waffel zwei Sandwiches zusammenbauen.

- 1 -

Für die Waffeln alle Zutaten, außer Spinat und Butter in einen Food Processor geben und zu einem dickflüssigen Teig verarbeiten. Spinat putzen, zugeben und gleichmäßig untermischen.

- 2 -

Waffeleisen vorheizen. Mit Butter einfetten und Teig portionsweise im heißen Waffeleisen ausbacken.

- 3 -

Avocado schälen, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Waffeln vierteln. 2 Stücke mit Frischkäse bestreichen und mit Avocado und Lachs belegen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit restlichen Waffelstücken bedecken.