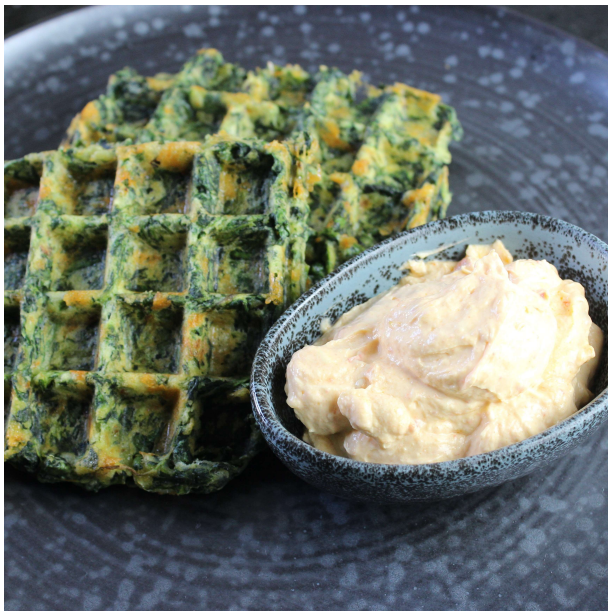
SPINATWAFFELN MIT PAPRIKA-DIP

MIT TAFELFREUDEN PAPRIKA-SALSA

Für 4 Portionen

ZUTATEN SPINATWAFFELN

1	Stk.	Zwiebel
1	Kg	Blattspinat TK oder frisch
		Salz
		Pfeffer
		Muskatnuss
150	g	Butter
100	g	Butterkäse
4	Stk.	Eier
3	EL	Milch
200	g	Mehl
0,5	TL	Backpulver



ZUTATEN PAPRIKA-DIP

200	g	Frischkäse
180	g	Paprika-Salsa

ZUBEREITUNG

Zwiebeln fein hacken, mit etwas Butter andünsten, Blattspinat dazugeben, mit Gewürzen abschmecken. Butter schaumig schlagen, die Eier und die Milch dazugeben und gut verrühren. Mehl und Backpulver unterrühren. Spinatmasse vorsichtig unter den Teig ziehen. Zum Schluss den geraspelten Butterkäste unterheben. Den Teig löffelweise im Waffeleisen goldbraun backen.

Für den Dip Frischkäse und Paprika-Salsa vermengen, zu den Waffeln servieren.