

# CHAMPIGNON-Spinat-Camembert-Waffeln



## Zutaten für 4 Personen:

### Für die Waffeln

CHAMPIGNON Snacks „Das Original“ 250 g  
(6 Stück)  
100 g Spinat  
2 St. Ei  
200 g Mehl  
1 TL Backpulver  
170 g Milch  
3 EL ÖL  
½ TL Muskatnuss  
4 EL Ketchup  
Salz  
Pfeffer

### Für den Salat

200 g Mix Salat  
250 g Kirschtomaten  
4 EL Olivenöl  
2 EL Balsamico Essig  
1 TL Honig  
1 TL Senf Salz  
Pfeffer



Utensilien: 1 Schüssel, 1 Waffeleisen, 1 Messer, 1 Schneebesen, 1 Sieb

## Zubereitung:

1. Teig zubereiten Spinat waschen, grobe Stiele entfernen und grob hacken. CHAMPIGNON Snacks in kleine Würfel schneiden. Spinat und Käse beiseite stellen. Eier mit Öl und 1 Prise Salz schaumig rühren. Mehl mit Backpulver darüber sieben und mit der Milch unter die Eiermasse rühren bis ein glatter Teig entstanden ist. Spinat und Käse unter den Teig rühren.
2. Waffeln backen Waffeleisen erhitzen und mit etwas Öl einpinseln, etwa 4 EL Teig in das Eisen geben, glatt streichen und backen. Herausnehmen und auf einen Teller legen.

# CHAMPIGNON-Spinat-Camembert-Waffeln



3. Salat zubereiten Mix Salat waschen und trocknen. Kirschtomaten halbieren und mit dem Salat vermischen. Für das Dressing Olivenöl, Balsamico Essig, Honig und Senf verquirlen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Salat mit Dressing beträufeln.
4. Anrichten Spinat-Käse-Waffeln mit Ketchup und Salat anrichten und servieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 min.

**Guten Appetit!**