

**NORMA®**

# Gemüsewaffeln

mit Joghurt-Dip



HAUPTSPEISE



## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

2 GUTSGLÜCK Eier (M)  
½ ERNTEKRONE Zucchini  
250 g KÜCHENSTOLZ Mehl  
150 g BIO SONNE Bio-Babypinac  
100 g LANDFEIN Butter  
50 g LECKERROM Gouda (gerieben)  
200 ml LANDFEIN Milch  
1 TL ZAUBERHAFT BACKEN  
Backpulver  
1 große Prise Salz  
1 Prise COOK! Pfeffer  
FRISAN ÖL (für das Waffeleisen)  
–  
½ BIO SONNE Zitrone  
¼ Bund BIO SONNE Schnittlauch  
¼ Bund ERNTEKRONE Petersilie  
250 g LANDFEIN Quark  
1 TL BIO SONNE Honig  
1 Prise Salz, 1 Prise Cook! Pfeffer

## ZUBEREITUNG:

1. Die Butter zum Schmelzen bringen und etwas abkühlen lassen.
2. Währenddessen die Zucchini grob raspeln und den Spinat mit Milch pürieren.
3. Die Spinatmischung mit Eiern und geschmolzener Butter verquirlen, dann nach und nach Mehl sowie Backpulver untermischen.
4. Zum Schluss den Gouda und die geraspelte Zucchini zusammen mit den Gewürzen unter den Teig rühren.
5. Das vorgeheizte Waffeleisen leicht einfetten und die Waffeln portionsweise darin ausbacken.
6. Während die Waffeln backen, den Quark mit frisch gehackten Kräutern, Abrieb und Saft der Zitrone, Honig, Salz und Pfeffer verfeinern.

