

Waffeln mit Grünkohl

Zutaten

- 125 g Grünkohl
- Salzwasser
- 75 g weiche Butter
- 2 Eier
- 1 Pr Salz
- 125 g Mehl
- 125 ml Milch
- Pfeffer, Muskat
- Öl für das Waffeleisen

Zubereitung

Die krausen Blätter von den Stielen und harten Blattrippen befreien, gründlich waschen, in Salzwasser gar kochen, abschrecken, sehr gut ausdrücken und sehr fein hacken.

Die Butter schaumig rühren, Eier nach und nach unterrühren, Salz und Mehl einrühren, Milch und Grünkohl zugeben und zu einem geschmeidigen Teig rühren. Etwa 30 Minuten quellen lassen, mit Salz und Muskat würzen.

Das Waffeleisen auf mittlerer Stufe aufheizen, mit Öl dünn einpinseln und nach und nach die Waffeln goldbraun ausbacken.

Auszug aus: <https://eatsmarter.de/rezepte/waffeln-aus-gruenkohl> ...