Herzhafte Knödel-Waffeln

Zutaten

- 750 g Kloßteig a.d. Kühlregal
- 160 g rote Zwiebeln
- 60 g Babyspinat
- 200 g Feta-Käse
- 2 Stück Ei(er)
- 8 Slightly leveled tablespoons Bacon
- 1 TL MAGGI Würze
- 1 EL Apfelessig
- 3 EL THOMY Reines Rapsöl
- 0,5 TL Pfeffer schwarz
- 1 Prise Zucker
- 4 EL Wasser

Zubereitung

1. Rote Zwiebeln schälen und in kleine, kurze Streifen schneiden. Babyspinat putzen, waschen, trocken schleudern. Fetakäse in kleine Würfel schneiden und 50 g davon beiseite stellen. Baconscheiben halbieren.

2. Kloßteig (Seidenknödel) mit Zwiebeln, Babyspinat, 150 g Fetakäse, Eiern, 1/2 TL MAGGI Würze und etwas Pfeffer sehr gut verkneten.

3. Teig in 8 Teile aufteilen. Aus jedem Teil eine Kugel Knödelmasse formen. Waffeleisen (für belgische Waffeln) vorheizen und etwas einfetten. Jeweils eine Kugel auf jede Seite des Waffeleisens geben. 2 halbierte Scheiben Bacon oberhalb quer auf die Knödelkugel legen und ca. 5 Min. knusprig backen.

4. In der Zwischenzeit restlichen Feta, Apfelessig, Wasser, 1/2 TL MAGGI Würze, Pfeffer, Zucker und THOMY Reines Rapsöl mit dem Stabmixer zu einer Sauce mixen. Die knusprigen Waffeln mit der Sauce anrichten.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	46 g
Energie	523 kcal
Fett	29 g
Protein	17 g

30 Minuten

4 Portionen

MAGGI KOCHSTUDIO 60523 Frankfurt am Main >> Telefon (069) 66 71 - 28 41 >> facebook.com/MaggiKochstudio >> www.maggi.de