



gefüllte Klobsteig Waffeln

gefüllte Klobsteig Waffeln

6 Esslöffel Leverno Bio Tomatenmark

1 Packung Klobsteig aus dem Kühlregal

80 g Feta, zerbröselt

3 Handvoll Blattspinat

Gesamtzeit: 25 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 6 Personen

gefüllte Klobsteig Waffeln

1.

Klobsteig in gleichmäßige Portionen teilen, zu Kugeln formen und diese dann leicht platt drücken.

Auf eine runde flachgedrückte Teigportion etwas Tomatenmark verteilen, dann etwas Spinat und Feta darüber geben. Eine zweite flachgedrückte Teigportion darüber legen und die Ränder leicht zusammendrücken, sodass die Füllung umschlossen ist.

Das Ganze in ein heißes Waffeleisen geben (vorher einölen) und knusprig backen.

Die Kartoffelwaffeln können nach Belieben mit einem Dip serviert werden.