



Email: [info@kluth-shop.de](mailto:info@kluth-shop.de) Tel: 04193 9662 0 Web: [kluth-shop.de](http://kluth-shop.de)

---



## Kräuter-Waffeln mit Senf-Creme, geräuchertem Lachs und Spinat-Gremolat

### Für die Waffel

50 g Petersilie (glatt)

25 g Liebstöckel

35 g Kerbel

350 ml Milch

2 Eier

200 g Weizenmehl Typ 405

1 TL Backpulver

1 TL Salz

Butter für das Waffeleisen

### Außerdem

4 Stiele Dill

200 g Frischkäse

**Kochzeit:** 40 min

**Gesamtzeit:** 40 min

**Schwierigkeitsgrad:** einfach

**Portionen:** 4

**Kalorien p.P.:** 639 kcal

2 EL körniger Senf

1 TL Honig

1 EL Zitronensaft

Salz

Pfeffer

20 g KLUTH Pinienkerne

30 g Spinat

4 EL Olivenöl

100 g geräucherter Lachs (in Scheiben)

---

## **Zubereitung**

1. Für die Waffeln Kräuter grob hacken und mit Milch in einem Küchenmixer fein mixen. Kräutermilch mit Eiern, Mehl, Backpulver und Salz zu einem dickflüssigen Teig verarbeiten.
2. Ein heißes Waffeleisen mit etwas Butter einfetten. Teig portionsweise darin ca. 3–5 Minuten ausbacken.
3. Inzwischen für die Creme Dill fein hacken und mit Frischkäse, Senf, Honig und Zitronensaft verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Für die Gremolata Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze 3–4 Minuten rösten.  
Herausnehmen und hacken. Spinat fein hacken.  
Pinienkerne mit Spinat und Olivenöl verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Kräuter-Waffeln mit Senf-Creme bestreichen, mit Lachsscheiben belegen und mit Spinat-Gremolata beträufelt servieren.