



Spätzles-Waffeln

Herzhafte Spätzle-Waffeln mit Dip

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Zubereitung:

1. Spätzle nach Anleitung bissfest garen und gründlich abschrecken.
2. Joghurt, Backpulver, Öl, Parmesan, Salz und Pfeffer mit den Eiern und den Spätzle vermischen und zu einem Teig rühren.
3. Jetzt das Waffeleisen vorheizen und je 2 Esslöffel Teig auf das Waffeleisen geben. Jede Waffel ca. 1-2. Min. backen, bis sie goldbraun geröstet sind.
4. Anschließend mit Dip anrichten oder direkt pur genießen.



Zutaten:

Zutaten für 4 Personen

- 1 Packung Settele G'schabte Spätzle 500g
- 3 Eier
- 2 EL Öl
- 7g Backpulver
- Kräuter nach Wahl (z.B. Schnittlauch, Petersilie)
- Parmesan
- Paprika, Chili nach Geschmack
- 200g griechischer Joghurt
- Salz und Pfeffer

Für den Dip:

- 100g Frischkäse
- 1 EL Öl
- 1 Bund gemischte Kräuter
- 125g Quark
- Salz und Pfeffer

