



Süßkartoffelwaffel mit Gewürztopfen und pochiertem Ei

🕒 30–40 Min   

Zutaten für 4 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

Für die Waffeln

| | |
|-------|--------------------|
| 600 g | Süßkartoffeln |
| 120 g | Glattes Weizenmehl |
| 2 | Eier |
| 1 TL | Backpulver |
| 3 EL | ♦ Sweet Potato |

Für den Gewürztopfen

| | |
|-------|------------------|
| 200 g | Topfen |
| 2 EL | Milch |
| 1 EL | ♦ Koriander ganz |
| 1 EL | ♦ Sweet Potato |

Für die pochierten Eier

| | |
|-------|-------------------------|
| 4 | Eier |
| 30 ml | Essig |
| 50 g | Blattspinat |
| 1 EL | Apfelessig |
| 2 EL | Olivenöl |
| 2 | Tassen Gartenkresse |
| 1 EL | Schwarzer Sesam |
| | Öl für das Waffeleisen |
| Etwas | ♦ Meersalz jodiert grob |
| Etwas | ♦ Pfeffer schwarz ganz |

Zubereitung

- 1 Für den Teig die Süßkartoffeln schälen, klein schneiden und in Salzwasser weich kochen. Anschließend abgießen und komplett auskühlen lassen. Süßkartoffeln, Eier, Weizenmehl, Backpulver und etwas Salz mit dem Pürierstab kräftig mixen, dann Kotányi Sweet Potato Gewürzsalz zugeben.
- 2 Für den Gewürzquark Koriandersaat mit einem Topfboden zerdrücken, mit den restlichen Zutaten verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Dann ein Waffeleisen mit Öl bestreichen und nacheinander die Waffeln ausbacken. Waffeln warm stellen.
- 3 Zwei Liter Wasser in einem Topf mit dem Essig aufkochen. Mit einem Schneebesen rühren, so dass ein Strudel entsteht. Eier hineingeben, Hitze auf kleine Stufe reduzieren und Eier sechs Minuten pochieren.
- 4 Blattspinat mit Essig und Öl marinieren. Die Waffeln auf Teller geben und mit etwas Gewürztopfen bestreichen. Blattspinat und je ein pochiertes Ei darauf geben und zum Schluss mit Gartenkresse und schwarzem Sesam bestreuen.

