



Zutaten 4 Portionen

🖊 = Kotányi Produkte

Für die Waffeln

Süßkartoffeln 600 g

120 g Glattes Weizenmehl

2 Stk.

1 TL Backpulver

3 EL

Für den Gewürzquark

200 g Quark

2 EL

Milch 1 EL ♦ Koriander ganz

1 EL

Für die pochierten Eier

4 Stk. Eier

30 ml Essig

50 g Blattspinat 1 EL Apfelessig

2 EL Olivenöl

2 Tassen Gartenkresse

1 EL Schwarzer Sesam

Öl für das Waffeleisen

1 Prise Meersalz jodiert grob

◆ Pfeffer schwarz ganz 1 Prise

Süßkartoffelwaffel mit Gewürzquark und pochiertem Ei

Zubereitung

- 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.
- 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.
- 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.
- Blattspinat mit Essig und Öl marinieren. Die Waffeln auf Teller geben und mit etwas Gewürzguark bestreichen. Blattspinat und je ein pochiertes Ei darauf geben und zum Schluss mit Gartenkresse und schwarzem Sesam bestreuen.



