

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.