Kartoffel-Cheddar-Waffeln mit Spinat und pochiertem Ei

Zutaten:

- 400 g Kartoffeln, mehlig kochend
- 100 g Zucker
- 2 El Butter
- 200 ml Milch
- 2 Eier
- 2 TL Backpulver
- 120 g Mehl
- 1 kleine Zwiebel
- 200g Blattspinat
- 50g geriebener Cheddarkäse
- Prise Salz
- 2 gebratene Speckcsheiben pro Waffel (optional)
- etwas Fett für das Waffeleisen

Zutaten Pochierte Eier

- frische Eier
- einen Topf mit Wasser
- 4-5 Essl Weißweinessig

Zubereitung:

Die Kartoffeln abkochen und
auskühlen lassen. Die Schale abziehen und die Kartoffeln fein reiben.

Butter in einem Topf schmelzen lassen.

Die Zwiebel klein schneiden und den Blattspinat waschen und trocken schleudern. In einer Pfanne die Zwiebeln glasig dünsten und den Spinat anschwitzen bis er zusammen gefallen ist. Dann den Spinat mit Salz und Pfeffer würzen und etwas abkühlen lassen.

Kartoffeln, Zucker, Butter, Milch und Eier mischen und mit einer Prise Salz würzen. Das Backpulver und das Mehl mischen und unter den Teig rühren.

Ein Waffeleisen erhitzen, fetten und aus dem Teig nacheinander etwa 6-8 Waffeln backen.

Für die pochierten Eier, das Wasser mit dem Weißweinessig zum Kochen bringen, dann die Temperatur zurück stellen damit es nicht mehr sprudelt. Die Eier einzeln zuerst in eine Kelle schlagen. Dann einen Strudel im Wasser durch Rühren erzeugen und das Ei aus der Kelle vorsichtig in die Mitte des Strudels gleiten lassen. Ca. 4-5 Minuten ziehen lassen

Nun die Waffeln mit den gebratenen Speck, den Spinat und pochierten Eiern zusammen anrichten.