



Pink-Power Waffeln

Für die Waffeln:

- ½ Bund Schnittlauch
- ½ Bund Petersilie
- 180 g gegarte Rote Bete
- 3 Eier (Größe L)
- 4 EL Rapsöl und etwas Öl zum Backen
- 200 ml Milch
- ½ TL Salz
- 300 g Dinkelmehl (Typ 630)
- 1 TL Backpulver

Für den Quark:

- 300 g Magerquark
- 4-5 EL Rote Beete Sud
- Salz
- Pfeffer, frisch gemahlen

Für die Radieschen-Sticks:

- 2 Bund große Radieschen



Für die Waffeln je ½ Bund Kräuter waschen: Schnittlauch fein schneiden und Petersilie von den Stielen zupfen und fein hacken.



180g Rote Bete klein schneiden und mit 3 Eiern, 4 EL Öl, 200 ml Milch sowie ½ Teelöffel Salz fein pürieren.



300 g Mehl mit einem Teelöffel Backpulver mischen und in die Ei-Mischung sieben, dann zusammen mit Kräutern einrühren. Waffeleisen vorheizen, mit Öl einpinseln und aus dem Teig pinke Waffeln backen.



Fertig sind die Rote Bete Waffeln!

TIPP: Besonders gut schmecken sie mit Quark und Radieschen-Sticks. Dafür 300g Quark mit 4-5 Esslöffeln Rote Bete-Sud verrühren und mit Salz sowie Pfeffer abschmecken. Zwei Bund Radieschen putzen, waschen und mundgerecht schneiden.