



Hot Waffle Pockets



Zubereitungszeit:

15 Min.

Zutaten:

für 4 Pockets:

- 4 [Beetgold Tortilla Rote Bete](#)
- 400 g Spinat
- 120 ml Hafersahne
- ca. 4 Pilze, in Scheiben geschnitten
- 1 EL Olivenöl
- 1 große Knoblauchzehe, gehackt
- 1/2 TL Chiliflocken
- Salz & Pfeffer
- Petersilie
- Walnüsse, gehackt

Zubereitung:



1. Knoblauch und Chiliflocken kurz in Olivenöl anbraten, Pilze dazugeben. Für ca. 5 Minuten anbraten und Pilze herausnehmen.
2. Anschließend Spinat in der gleichen Pfanne anbraten bis keine Flüssigkeit (Wasser vom Spinat) mehr übrig ist.
3. Hafersahne dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Tortillas mit Rahmspinat füllen, Pilze hinzufügen, Walnüsse, Petersilie und optional mehr Chiliflocken dazugeben.
5. Tortillas zu einem Viereck falten, damit sie in ein belgisches Waffeleisen passen.
6. Anschließend mit übrigen Pilzen und ein paar Tropfen Hafersahne anrichten