# Rote Bete Waffeln mit Sommersalat und wachsweichem Ei

Das trendige Waffelgericht überzeugt nicht nur optisch, sondern auch geschmacklich

## Zubereitung

1. Für den Waffelteig Butter und Salz in einer Küchenmaschine schaumig rühren, nach und nach 3 Eier dazugeben. Danach Mehl, Rote Bete Saft und geriebenen Parmesan hinzugeben und zu einer homogenen Masse vermengen. Abschließend den Teig im Waffeleisen backen.

2. Salat waschen und in einer Salatschleuder trockenschleudern.

3. Für das Dressing alle Zutaten, bis auf die Erdnüsse, in einen Mixbecher geben und mit dem Stabmixer zu einem cremigen Dressing mixen. Die Erdnüsse hacken und zum Dressing geben.

4. Die Eier für 6 Minuten kochen.

5. Waffeln auf den Teller legen.

6. Salat in einer Schüssel mit dem vorbereitetem Dressing marinieren und auf den Waffeln verteilen. Die Eier schälen und jeweils ein Ei auf den Salat setzen und anschneiden. Zum Schluss auf das angeschnittene Ei eine Prise Fleur de Sel geben.

Zubereitungszeit: Kurz

# Zutaten (für 4 Portionen)

## Naturata Zutaten

| | |
|---|---|
| 1/2 TL | Atlantik Meersalz, fein |
| 5 EL | Olivenöl Portugal ´Risca Grande´ nativ extra |
| 1 EL | Rotweinessig |
| 1 TL | Delikatess Senf in der Tube |
| 50 g | Erdnüsse in der Schale |
| | Fleur de Sel |

## Weitere Zutaten

250 g Dinkelmehl
175 g Butter
7 Eier
150 ml Rote Bete Saft
50 g Parmesan, gerieben
200 g gemischter Sommersalat
4 EL Johannisbeernektar
Pfeffer