

GEMÜSEWAFFELN



- | | |
|---|--|
| 2 Möhren | - Die Möhren, die Zwiebel klein raspeln. |
| 1 kleine Zwiebel | |
| 2 Eier | |
| 100 g Käse nach Belieben
(z.B. Feta oder Gaudakäse) | - Den Käse reiben. |
| Kräuter (z.B. Schnittlauch,
Petersilie, Thymian, Dill) | - Die Kräuter waschen und klein hacken. |
-
- | | |
|--|------------------------------------|
| 250 g Vollkornmehl | - Alle Zutaten miteinander in eine |
| 250 g weißes Mehl | Schüssel geben und mit einem |
| 500 ml Milch (je nach
Festigkeit des Teiges mehr
Milch hinzufügen) | Handmixer verrühren. |
| 1TL Backpulver | |
| Pfeffer und Salz | |
| Evtl. Paprikagewürz | |
-
- | | |
|---------------------------------------|--|
| Butter oder Öl für das
Waffeleisen | - Das Waffeleisen einfetten, den Teig
verstreichen und solange warten, bis
die Waffeln gold-braun gebacken sind. |
|---------------------------------------|--|