Rezept

Möhrenwaffeln mit Käse

Ein Rezept von Möhrenwaffeln mit Käse, am 02.05.2024

Zutaten

150 g	Vollkornmehl (Weizen oder Dinkel)
3	Eier (M)
	Salz
2	Frühlingszwiebeln
75 g	mittelalter Gouda
	Öl für das Waffeleisen
1 TL	Backpulver
¼ l	Milch
250 g	Möhren
4 - 6 Stängel	Basilikum
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 160 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl mit dem Backpulver mischen. Die Eier mit der Milch und ½ TL Salz verquirlen. Die Eiermilch mit der Mehlmischung zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig 15 Min. ruhen lassen.

2. Inzwischen die Möhren schälen und grob raspeln. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Röllchen schneiden. Das Basilikum waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken. Den Gouda fein reiben.

3. Möhrenraspel, Frühlingszwiebelröllchen, Basilikum und geriebenen Käse unter den Teig rühren. Den Waffelteig kräftig mit Pfeffer würzen.

4. Das Waffeleisen vorheizen und die Backflächen leicht mit Öl einfetten. Aus dem Teig nacheinander 8 Waffeln backen. Dafür je ca. 2 gehäufte EL Teig auf die untere Backfläche geben und das Waffel- eisen schließen. Die Waffel in ca. 2 Min. knusprig-hellbraun backen. Fertige Möhrenwaffeln auf einem Teller stapeln.