

## Rezept

# Kartoffel-Zucchini-Waffeln

Ein Rezept von Kartoffel-Zucchini-Waffeln, am 15.12.2025

## Zutaten

|                                  |                             |
|----------------------------------|-----------------------------|
| <b>1</b> Ei                      | <b>30 g</b> weiche Butter   |
| <b>150 g</b> Zucchini            | <b>150 g</b> Kartoffeln     |
| <b>75 g</b> Vollkorn-Dinkelmehl  | <b>1 TL</b> Backpulver      |
| <b>½ TL</b> Salz                 | <b>40 g</b> geriebener Käse |
| <b>½ TL</b> getrockneter Thymian |                             |

### Außerdem:

Belgisches Waffeleisen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Waffeln | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

## Zubereitung

1. Ei und Butter in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührgeräts in 2 Min. schaumig schlagen.
2. Zucchini waschen, putzen, Kartoffeln schälen und beides auf einer Küchenreibe grob raspeln.
3. Das Mehl mit dem Backpulver in einer zweiten Schüssel gründlich mischen, Gemüseraspeln, Salz, Käse und Thymian dazugeben, vermengen und dann alles zur Butter-Ei-Masse geben. Gründlich miteinander vermischen und 10 Min. quellen lassen.
4. Das Waffeleisen ggf. etwas fetten, vorheizen und die Waffeln darin portionsweise goldbraun ausbacken.