

Rezept

Kartoffel-Zucchini-Waffeln

Ein Rezept von Kartoffel-Zucchini-Waffeln, am 26.04.2024

Zutaten

1 Ei	30 g weiche Butter
150 g Zucchini	150 g Kartoffeln
75 g Vollkorn-Dinkelmehl	1 TL Backpulver
½ TL Salz	40 g geriebener Käse
½ TL 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.