

Zucchini-Waffeln



Zutaten

2 Eier, Eiweiß und Eigelb getrennt
200 g Zucchini, gerieben
70 g würzige Almkäse, gerieben
50 g Karotten, gerieben
Dinkelmehl, bis der Teig eine dickflüssige Konsistenz bekommt
1 TL Backpulver
Salz
Pfeffer
Frische Kräuter, klein gehackt

Zubereitung

Geriebene Zucchini salzen und ca. 10 Minuten in einem Sieb abtropfen lassen, dann ausdrücken. Die Karotten, Zucchini, Hartkäse und Eigelb zusammen mischen. Das gesiebte Mehl und Backpulver hinzufügen.

Das Eiweiß mit einer Prise Salz nicht zu steif schlagen, dann unter die vorbereitete Masse mischen. Waffeleisen aufheizen und die Waffeln backen.

Alternativ kann man aus dem Teig auch Pancakes in der Pfanne machen.



Sterzinger
YOGURT
Vipiteno

