

# 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

