

Gemüsewaffeln

(Zutaten für 4 Portionen)

250 g Kartoffeln

1 kleine Zucchini

1 Möhre

1 Ei

3 EL geriebener Käse

2 EL Milch

3 EL Mehl

Salz

Pfeffer

1 EL gehackte Petersilie TK

Öl für das Waffeleisen oder die Pfanne

Kartoffeln und Möhre schälen und reiben.

Zucchini reiben, salzen und nach 2 Minuten die Flüssigkeit mit einem sauberen Küchentuch ausdrücken.

Die Petersilie zufügen, Ei, Mehl, Käse und Milch unterrühren und mit Salz, Pfeffer würzen.

Den Teig im Waffeleisen oder der Pfanne goldbraun braten.

Dazu passt gut ein Kräuterquark-Dip