

# GEMÜSEWAFFELN



2 Möhren  
1 kleine Zwiebel  
2 Eier  
100 g Käse nach Belieben  
(z.B. Feta oder Gaudakäse)

- Die Möhren, die Zwiebel klein raspeln.

- Den Käse reiben.

Kräuter (z.B. Schnittlauch,  
Petersilie, Thymian, Dill)

- Die Kräuter waschen und klein hacken.

---

250 g Vollkornmehl  
250 g weißes Mehl  
500 ml Milch (je nach  
Festigkeit des Teiges mehr  
Milch hinzufügen)  
1TL Backpulver  
Pfeffer und Salz  
Evtl. Paprikagewürz

- Alle Zutaten miteinander in eine  
Schüssel geben und mit einem  
Handmixer verrühren.

---

Butter oder Öl für das  
Waffeleisen

- Das Waffeleisen einfetten, den Teig  
verstreichen und solange warten, bis  
die Waffeln gold-braun gebacken sind.