



Gemüsewaffeln aus dem Backofen



Portionen: 4

Zutaten:

- 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, tiefgefroren

Zubereitung:

Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

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

Alle Zutaten in einer Schüssel mischen und in eine ofenfeste Waffelform füllen.

Die Waffeln für 15 – 20 Minuten im Ofen backen.

