

## Herzhafte Waffeln

Das Waffeleisen ist ein oft außer Acht gelassener, nützlicher Helfer für eine abwechslungsreiche Küche. Mit einer kurzen Online-Suche lässt sich eine Vielzahl an Rezepten finden. Aufgrund der jeweils kleinen benötigten Mengen an Gemüse, Milch- und Fleischprodukten eignen sie sich meist gut zur Resteverwertung.

Dieses Rezept ist sogar kindertauglich:

### Zutaten:

- 250 g Kartoffeln (Lager)
- 1 Chicoreé
- Hand voll Champignons
- 1 Ei
- 3 EL geriebener Käse
- 2 EL Milch
- 3 EL Mehl
- Salz
- Pfeffer

## **Zubereitung:**

1. Kartoffeln schälen und fein reiben. Chicorée waschen, Champignons ggf. putzen und beides grob reiben.
2. Das geriebene Gemüse salzen und nach 2 Minuten die Flüssigkeit mit einem sauberen Küchentuch kräftig ausdrücken.
3. Alle Zutaten in einer Schüssel mischen und portionsweise in das Waffeleisen geben. Die Waffeln für ca. 3 Minuten (variiert nach Waffeleisen) goldgelb backen.

## **Tipp:**

Für ein leckeres Topping eine Hand voll Haselnüsse und/oder Walnüsse klein häckseln und mit Quark oder Frischkäse verrühren, nach Geschmack salzen. Dazu passt ein Feldsalat.