

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 Menge an Gemüse, Milch- und Fleischprodukten eignen sie sich meist gut zur Resteverwertung.

Zutaten

- ↪ 250 gr Kartoffeln
- ↪ 1 Chicoreé
- ↪ Hand voll Champignons
- ↪ 1 Ei
- ↪ 3 EL geriebener Käse
- ↪ 2 EL Milch
- ↪ 3 EL Mehl
- ↪ Salz
- ↪ Pfeffer

Zubereitung

- ↪ Kartoffeln schälen und fein reiben. Chicoreé waschen, Champignons ggf. putzen und beides grob reiben.
- ↪ Das geriebene Gemüse salzen und nach 2 Minuten die Flüssigkeit mit einem sauberen Küchentuch kräftig ausdrücken.
- ↪ 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 hackeln und mit Quark oder Frischkäse verrühren, nach Geschmack salzen.

- ↪ Dazu passt ein Feldsalat.



Eine Kooperation von

