

Kartoffel - Gemüse - Waffeln

Zutaten:

250g Kartoffeln

250g Möhren

2 Eier

2 Esslöffel geriebener Käse

4 Esslöffel Milch

2 Esslöffel Speisestärke

Mehl

etwas Salz, Pfeffer

Frische Kräuter (Petersilie, Schnittlauch)

Zubereitung:

Kartoffeln und Möhren mit einem Kartoffelschäler schälen und beide Zutaten auf einer Küchenreibe klein reiben. Die 2 Eier, 2 EL geriebenen Käse, 4 EL Milch, 2 EL Speisestärke dazugeben und verrühren. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen. So viel Mehl dazugeben, bis der Teig die richtige Konsistenz zum Backen hat. Das Waffeleisen erhitzen und einfetten. Einen großen Löffel Teig auf das heiße Eisen geben. Wenn die Waffel fertig ist, vorsichtig herausnehmen und mit frischen Kräutern bestreuen. Guten Appetit!