

Überraschungswaffeln

Dauer: Schnell Kategorie: Frühstück Jausenrezepte Vorspeisen und Salate Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen



Verfasst von: Sophie Leitner

Zutaten

300 G	Käse (Reste)
200 G	Wurst oder Schinken (Reste)
350 G	Gemüse
250 G	Dinkelmehl
5	Eier
250 ML	Milch
2 STUECK	Knoblauchzehen
2 TL	Oregano
1 TL	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

1. Den Käse fein reiben und die Wurstreste und das Gemüse klein schneiden.

Beim Gemüse kann zum Beispiel Zucchini, Mais, Paprika, Wurzelgemüse verwendet werden.
2. Zusammen mit dem gepressten Knoblauch und den restlichen Zutaten in eine große Schüssel geben und alles sehr gut verrühren.
3. Nun portionsweise im Waffeleisen herausbacken.
4. Waffel zusammen mit einem Salat oder einem Kräuterdip genießen.

Tipp: Die Waffeln schmecken auch am nächsten Tag als Schuljause sehr gut.