



Herzhafte Kürbiswaffeln



Zutaten für 4 Personen (~ 15 Waffeln)

2	Kürbis (z.B. Hokkaido, mittelgroß)
200g	Möhrchen
2	Zwiebeln, mittelgroß
2	Knoblauchzehe
4	Eier
8 EL	Mehl
2 TL	Salz
3 EL	Gemüse Kladderadatsch

Rapsöl für das Waffeleisen
Waffeleisen

Zubereitung

Dat is also ein ganz tolles Gericht, wat auch ja nicht lange dauert und wirklich jeder machen kann. Erstmal musst du den Kürbis schälen, entkernen und dann das Fruchtfleisch schon raspeln. Die Möhrchen und Zwiebeln raspelst du ebenfalls ganz fein und mischst alles zusammen. Die ganze Masse solltest du dann mal anständig ausdrücken.

Jetzt die Eier und das Mehl dazu. Je nachdem wie gut du das Ganze ausgedrückt hast, brauchst du was mehr Mehl. Der Teig sollte eine relativ feste Masse haben.

Jetzt nur noch mit dem Knoblauch, dem Salz und dem Gemüse Kladderadatsch würzen und das Waffeleisen anschalten und mit Rapsöl einpinseln.

Nimm lieber erst einmal eine niedrige Stufe.

Je nach Dicke der Waffel sollte diese 3 – 5 Minuten backen.

Schmecklecker Tipp:

1. Für die ganz herzhaften Genießer kann man auch noch ein paar Speckwürfel in den Teig schummeln oder extra in der Pfanne anbraten.
2. Dazu passt ein leckerer Quark: Schnell selbst gemacht mit 1 Packung Quark, 2 EL Gemüse Kladderadatsch, Salz, Pfeffer, Zitrone, Knoblauch

Fertig!