

WAFFELN AUS ZUCCHINI



Zutaten für 2 Portionen:

- 2 Zucchini**
- 1 kleine Zwiebel**
- 1 EL Leinmehl**
- 1 EL Frischkäse**
- 100g geriebenen Käse**
- 100g Mandelmehl**
- 1 TL Backpulver**
- etwas Milch**
- Brat- und Backöl**

Zubereitung:

Die fein geriebenen Zucchini in einem Küchentuch ausdrücken. Die kleine Zwiebel mit dem Ei, Leinmehl, Frischkäse und geriebenen Käse vermischen. In einem Mixer geben und fein pürieren. Das Mandelmehl, Backpulver und ein bisschen Milch in die Masse rühren, sodass es einen zähflüssigen Teig ergibt.

Nun die Waffel in einem mit Öl bestrichenen Waffeleisen rausbacken.