Herzhafte Gemüsewaffeln

4 Waffeln | Zubereitungszeit: 15 Min



ZUTATEN

- 1 mittelgroße Kartoffel
- 1 kleine Karotte
- ½ Lauchstange (weißer Teil)
- 100 g Hüttenkäse (Cottage Cheese)
- 1 Ei
- 50 g Weizen-Vollkornmehl
- 30 g geriebener Emmentaler
- ¼ Teelöffel Knoblauchpulver
- Salz und Pfeffer



1. Die **Kartoffel** und die **Karotte** schälen. Den **Lauch** gründlich waschen.



2. Den **Lauch** der Länge nach halbieren und anschließend in sehr dünne Streifen schneiden.



3. Die **Kartoffel** und die **Karotte** mit der Reibescheibe der Küchenmaschine fein raspeln.



4. Den **Hüttenkäse** und das **Ei** in einer großen Schüssel verrühren. Das **Mehl** und den geriebenen **Emmentaler** dazugeben und gut vermischen.



5. Die geraspelte Kartoffel, die Karotte und den Lauch dazugeben. Mit **Knoblauchpulver**, **Salz** und **Pfeffer** würzen und alles gut verrühren.



6. Das Waffeleisen vorheizen. Etwa **2 Esslöffel Teig** pro Waffelform hineingeben und **3-4 Minuten** backen, bis die Waffeln goldbraun sind.

© 2026