

Zucchiniwaffeln mit Schafskäse

(Für 6 Waffeln)

Zutaten:

1 Zucchini
4 Eier
250g Schafskäse
6 EL zarte Haferflocken
4 EL Dinkelvollkornmehl
1 Prise Pfeffer
1 Prise Salz



Zubereitung:

Die Zucchini grob raspeln und den Schafskäse zerbröckeln.
Mit den restlichen Zutaten zu einem Teig verrühren.

Danach portionsweise im Waffeleisen die Waffeln goldgelb backen.
Der Teig reicht für 6 Waffeln.

Die Waffeln können wunderbar mit Kräuterquark oder Knoblauchsoße
serviert werden.

Eignet sich auch wunderbar als Snack für die Arbeit!