

# Zucchiniwaffeln (ergibt ca. 5 Waffeln)



<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 100 g Mehl</li><li>• 1 Ei</li><li>• 1 Zucchini</li><li>• 1 TL Backpulver</li><li>• 50 ml Milch</li><li>• Salz und Pfeffer</li><li>• Etwas Pflanzenöl für das Waffeleisen</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Das Mehl mit Backpulver mischen und das Ei dazu geben.</li><li>2. Die Zucchini raspeln und mit Milch zu Mehl geben. Alles gut verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.</li><li>3. Waffeleisen heiß werden lassen. Platten mit etwas Öl einpinseln. 1-2 Löffel des Teiges in die Mitte geben und etwas verteilen. Deckel zu und Waffel ausbacken.</li></ol>
<b>Dazu passt sehr gut ein leckerer Kräuterquark.</b>	

Quelle: LetKat/<https://www.chefkoch.de/rezepte/1378891243149358/Zucchiniwaffeln.html>