

Gemüsewaffeln für Kinder - Mit Zucchini und Möhren

250 g Kartoffeln

1 kleine Zucchini

1 Möhre

1 Ei

3 EL gerieb. Käse

3 EL Mehl

Salz, Pfeffer und 1 EL gehackte Petersilie

Kartoffel und Möhre schälen und grob reiben. Zucchini grob reiben, salzen und nach 2 Minuten mit einem sauberen Küchentuch ausdrücken.

Alle Zutaten in einer Schüssel mischen, salzen und pfeffern.

Die Waffeln mit einem Waffeleisen backen.

Die Waffeln schmecken sehr gut mit Sauerrahm oder Apfelmus.

Das Rezept reicht für ca. 4 Waffeln; je nachdem, wie groß ihr sie macht.

Guten Appetit!