

Zucchini-Waffeln

Die Zucchini-Waffeln schmecken nicht nur Erwachsenen. Ein Rezept, das auf dem Mittagstisch für Abwechslung sorgt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 15 min

Gesamtzeit: 55 min



Zutaten

	250 g	Mehl
	4 Stk.	Eier
	0.5 l	Milch
	250 g	Zucchini
	1 Stk.	Zwiebel (klein)
	Nach Belieben	Salz und Pfeffer
	Nach Belieben	Thymian
	50 g	Mozzarella (Streukäse)
	Nach Belieben	Öl (Für das Waffeleisen)

Zubereitung

1. Für die **Zucchini-Waffeln** zuerst die Zucchini grob reiben.
2. Anschließend leicht salzen und zur Seite stellen.
3. Dann eine kleine Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden.
4. Nun das Mehl, Salz, Pfeffer und Thymian in eine Schüssel geben.

5. Danach die Eier und einen Schluck Milch hinzufügen und alles erst mal gut verrühren.
6. Dann nach und nach die restliche Milch untermischen, bis man eine klümpchenfreie Masse hat.
7. Jetzt die Zwiebelwürfel, die Zucchini (vorher den Saft gründlich ausdrücken) und den Mozzarella hinzufügen und untermischen. Den Teig nun 10-15 Minuten stehen lassen.
8. In der Zwischenzeit das Waffeleisen dünn mit Öl einstreichen und bei mittlerer bis starker Hitze vorheizen.
9. Nun eine Kelle voll Teig in das Eisen geben, etwas verteilen und vorsichtig schließen. Dann die Waffeln ausbacken, bis sie goldbraun sind. Anmerkung: Eventuell den Deckel ab und an herunterdrücken, da der Teig im Eisen etwas aufgeht und den Deckel dabei anhebt. So erreicht man ein gleichmäßigeres Backergebnis.
10. Die fertigen Waffeln auf einem Gitterrost kurz abkühlen lassen und dann sofort servieren. Die Masse ergibt ca. 8-10 Portionen.

Tipp

Zu den Zucchini-Waffeln zum Beispiel einen Knoblauch-Dip und einen grünen Salat servieren.