

Herzhafte Gemüsewaffeln mit Käse und Kaffee

Zutaten für die Waffeln:



Waffelteig:

200 g Zucchini, gerieben

200 g Karotten, gerieben

1 Knoblauchzehe

50 g Butter, weich

1 Ei

200 g Weizenmehl

½ Pkg. Backpulver

100 g Sauerrahm

100 ml Kaffee

1 TL Salz

Pfeffer

75 g Käse, gerieben

Creme:

1 Packung Creme fraiche

Etwas Schnittlauch

Salz

Topping:

Kaffee, gemahlen

Pfeffer

Das geriebene Gemüse wird mit der gepressten Knoblauchzehe gemischt. Die weiche Butter wird hinzugefügt und das Ei in die Mischung eingeschlagen. Gut durchrühren und dann das mit dem Backpulver gemischte Mehl, den kalten Kaffee (dieser kann auch durch Milch ersetzt werden), die Gewürze und zuletzt den geriebenen Käse hinzufügen.

Den Teig etwa 15 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit wird das Waffeleisen mit Öl ausgepinselt und aufgeheizt.

Nachdem der Teig geruht hat, nimmt man je einen Esslöffel Teig und lässt diesen im Waffeleisen bräunen.

Für das Topping wird die Creme fraiche mit dem gehackten Schnittlauch und Salz gemischt. Mit einer Spritztülle dekoriert man die Creme auf den Waffeln und bestreut sie mit Kaffee und Pfeffer.

