

Zucchiniwaffeln

Das Rezept für die vegetarischen Zucchiniwaffeln mit Käse wird dich begeistern. Das Gericht gelingt mit wenigen Zutaten im Nu.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

350 g	Zucchini
1 Stk.	Zwiebel (kleine)
2 Stk.	Eier
50 g	Käse (z.b. Cheddar, Gouda, Emmentaler)
50 g	Haferflocken
1 EL	Mehl
	Salz und Pfeffer
	Öl (zum Befetten)

Zubereitung

1. Um **Zucchiniwaffeln** zuzubereiten, wasche die Zucchini gründlich und raspel sie dann fein. Um überschüssige Feuchtigkeit loszuwerden, kannst du die geraspelten Zucchini in ein Geschirrtuch geben und die Flüssigkeit ausdrücken. Schäle und hacke auch die Zwiebel klein.
2. In einer großen Schüssel vermische die geraspelten Zucchini und die gehackte Zwiebel mit den Eiern, dem geriebenen Käse, Haferflocken und dem Mehl. Würze alles mit Salz und Pfeffer nach deinem Geschmack.
3. Heize dein Waffeleisen vor und fette es gründlich mit Öl ein. Das verhindert, dass die Zucchiniwaffeln am Waffeleisen kleben bleiben. Gib portionsweise Teig in das heiße Waffeleisen und backe die Waffeln goldbraun. Die genaue Backzeit hängt von der Größe deines Waffeleisens ab, dauert aber normalerweise etwa 3-5 Minuten pro Waffel.

4. Die frisch gebackenen Zucchiniwaffeln schmecken am besten warm und knusprig. Du kannst sie nach Belieben mit Joghurtsauce, Knoblauchdip, Tomatensauce oder einfach so genießen.

Unsere Empfehlung
Tristar Waffeleisen mit
Antihafbeschichtung



[hier bestellen](#)



Tipp