



Zucchiniwaffeln mit Schnittlauch-Quark

2 Portionen

Zutaten:

Für die Waffeln:

350 g Zucchini

1/2 TL Salz

2 Eier, Größe M

50 ml Milch, 1,5 % Fett

50 g Mehl

etwas Pfeffer aus der Mühle

30 g Cheddar, gerieben

1 TL Öl

Für den Quark:

150 g Magerquark

Salz & Pfeffer

1 EL Schnittlauch

nach Belieben zusätzlich weitere Kräuter

Zubereitung:

1. Die Zucchini waschen, die Enden abschneiden und raspeln. In ein Sieb geben, mit dem Salz bestreuen und vermischen und ca. 20 Minuten abtropfen lassen. Dann nochmals fest auswringen.
2. Danach das Waffeleisen vorheizen (mittlere Stufe).
3. Die Eier gut verrühren, dann die Milch, das Mehl und den Pfeffer zugeben (kein zusätzliches Salz, da die Zucchini bereits gesalzen ist) und alles gut verrühren. Nun den Cheddar und die Zucchini untermischen.
4. Das Waffeleisen leicht einfetten und nacheinander 4 Waffeln backen.
5. In der Zwischenzeit den Quark mit Salz und Pfeffer anrühren. Den Schnittlauch waschen und in Röllchen schneiden und darunter rühren.
6. Ich gebe gerne auch noch weitere Kräuter hinzu, je nachdem, was der Garten gerade hergibt.
7. Die Waffeln mit dem Quark anrichten und servieren.