

HERZHAFTE VEGETARISCHE WAFFELN / RÖSTIS



Ein super schnelles und einfaches Rezept, welches man in nur 15 Minuten zubereiten kann. Sehr farbenfroh mit Kartoffeln, Karotten und Schnittlauch.



Zubereitungszeit
5 Minuten



Back-/Kochzeit
10 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 2

ZUBEREITUNG IM WAFFELEISEN

Gemüse und Käse fein reiben (feine Reibe) und mit den Gewürzen, den Eiern und dem Mehl vermengen. Das Waffeleisen vorheizen und so viel Teig einfüllen, bis das Waffeleisen komplett bedeckt ist. Das Kitchenaid Waffeleisen vorher nicht einfetten, bei anderen Modellen bitte austesten! Die Waffeln ca. 10 Min. lang backen und dann auf einem Abkühlgitter kurz auskühlen lassen.

ZUBEREITUNG IN DER PFANNE

Gemüse und Käse fein reiben (feine Reibe) und mit den Gewürzen, den Eiern und dem Mehl vermengen. Genügend Fett (z. B. Olivenöl) in die Pfanne geben und ca. 2 EL Teig in die Pfanne geben, flach drücken und so etwa 2-3 Röstis gleichzeitig von beiden Seiten ca. 4 Min. ausbacken, danach auf ein Abkühlgitter geben.

SERVIEREN

Mit dem Joghurt servieren. Schmeckt warm und kalt hervorragend. Viel Spaß beim Nachmachen! Eure Sally <3

GEMÜSEMASSE:

- 250 g** Karotten, geschält
- 250 g** Kartoffeln, geschält
- 1** Zwiebel
- 180 g** Gouda
- 2** Eier
- 5 EL** Mehl
- Salz
- Pfeffer
- Chili
- Thymian
- Minze
- Chili

DIP:

- 500 g** Joghurt (10 %) oder Quark, Schmand, etc.
- Salz
- Pfeffer
- Chili
- Minze
- evtl. Knoblauch