



Dauer: Schneil
Kategorie: Frühstück Jausenrezepte Vorspeisen und Salate
Saison: Ganzjährig
Für: 4 Personen
Verfasst von: Sophie Leitner

Zutaten

300 G	Käse (Reste)
200 G	Wurst oder Schinken (Reste)
350 G	Gemüse
250 G	Dinkelmehl
5	Eier
250 ML	Milch
250 ML	

1 TL	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

1. Den Käse fein reiben und die Wurstreste und das Gemüse klein schneiden.

Beim Gemüse kann zum Beispiel Zucchini, Mais, Paprika, Wurzelgemüse verwendet

- 2. Zusammen mit dem gepressten Knoblauch und den restlichen Zutaten in eine große Schüssel geben und alles sehr gut verrühren.
- 3. Nun portionsweise im Waffeleisen herausbacken.
- 4. Wafferl zusammen mit einem Salat oder einem Kräuterdip genießen.

Tipp: Die Waffeln schmecken auch am nächsten Tag als Schuljause sehr gut.