



Zucchini Waffeln

MIT KERNIGEM FRISCHKÄSE

4 PORTIONEN



CA. 20 MIN. ZUBEREITUNGSZEIT



ZUTATEN

600 g Zucchini
2 Eier
30 g Frühlingszwiebeln
10 g Petersilie
10 g Dill
½ Zitrone
3 Knoblauchzehen
200 g **Bayernland Joghurt**
140 g Dinkel-Vollkornmehl
2 EL Olivenöl
Salz und Pfeffer
1 EL Paprikapulver edelsüß
150 g **Bayernland Kerniger Frischkäse** als Topping

ZUBEREITUNG

1. Die Zucchini fein reiben und die Eier hinzugeben.
2. Frühlingszwiebel, Petersilie und Dill waschen und klein schneiden. Die Zitrone und den Knoblauch pressen und alles unter die Zucchini-Eier-Masse heben.
3. Joghurt, Olivenöl und Mehl hinzugeben und den Waffelteig mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken.
4. Den Teig im Waffeleisen zu goldbraunen Waffeln backen und diese mit **Bayernland Kernigem Frischkäse**, frischem Gemüse und Kräutern nach Wahl toppen.

DAS REZEPT ENTSTAND IN FREUNDLICHER ZUSAMMENARBEIT MIT WWW.BUDDYDINNER.DE



/bayernlandeg



/bayernland_eg

www.bayernland.de

www.youtube.com/BayernlandTV