



## Zucchini-Waffeln



*vegetarisch*

*ab 10. Monat*

### Zutaten

- 500 g Zucchini
- 200 g Mehl (ich habe Dinkelmehl genommen)
- 2 Eier
- 80 g geriebener Käse
- 70 ml Milch
- 1/2 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe

### Zucchiniwaffeln selber machen - so gehts:

1. Schäle die Zwiebel und schneide sie in sehr kleine Würfel.
2. Wasche und schäle die Zucchini (sehr frische Zucchini kannst du auch mit Schale verwenden) und reibe sie klein.
3. Verrühre die geraspelte Zucchini mit der Zwiebel und mit den restlichen Zutaten zu einem cremigen Waffelteig. Reibe den Knoblauch hinein und backe sie portionsweise im Waffeleisen aus.

### Zucchiniwaffeln Thermomix Rezept

Du kannst den Teig für die Zucchini-Waffeln natürlich auch mit dem Thermomix zubereiten:

1. Schäle die Zwiebel, den Knoblauch und die Zucchini und gib sie in groben Stücken in



den Mixtopf.

2. Zerkleinere sie 4 Sekunden lang auf Stufe 5.
3. Gib die restlichen Zutaten dazu und verrühre alles 15 Sekunden lang auf Stufe 3.
4. Nun kannst du den Teig portionsweise im Waffeleisen backen.

Zu den Waffeln gab es bei uns einen Dip aus Vollmilchjoghurt und frischen Kräutern. Außerdem haben wir sie uns mit Räucherlachs belegt.

### Unsere Empfehlung für Dich:

**BACKEN FÜR KLEINE HÄNDE**  
MUFFINS, SNACKS, BROT & BRÖTCHEN  
GANZ OHNE INDUSTRIEZUCKER

» ZUM SHOP

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop/>