

Zucchini-Käse-Waffeln



Außen knusprig, innen weich und geschmackig. Durch das Mineralwasser geht der Teig schön auf. (Für 8-10 Waffeln)

Zutaten:	Zubereitung:
250 g Mehl	
½ Teel Backpulver	
50 g weiche Butter oder Margarine	
3 Eier	
250 ml Mineralwasser	den Teig damit Schluckweise verrühren, bis ein glatter Teig entsteht. Mit
1 Prise Salz	und
1 Bund Schnittlauch	in Röllchen würzen.
1 Zucchini (Salatgurkengröße)	raspeln
50 g würzigen geriebenen Käse (z. Bsp. Bergkäse oder alten Gouda)	

50 g geräucherten Schinken
oder Salami

fein gewürfelt. Unter den Teig
heben. Portionsweise in ein
Waffeleisen geben, nicht zu
dünn verstreichen und goldbraun
backen.

Dazu schmeckt verschiedenes Fingerfood aus dem Garten wie z.
Bsp. Cocktailtomaten, kleine Möhrchen, Chilischoten in
Scheiben, Gurkenscheiben.

Oder ein gemischter Gartensalat

