

# Möhrenwaffeln mit Käse



## Zutaten für 8 Waffeln:

150g Vollkornmehl  
(Weizen oder Dinkel)  
1 TL Backpulver  
3 Eier (Größe M)  
1/4l Milch  
½ TL Salz  
250g Möhren  
2 Frühlingszwiebeln  
4-6 Stängel Basilikum  
75g mittelalter Gouda  
Pfeffer  
Öl für das Waffeleisen



## Zubereitung:

Das Mehl mit dem Backpulver mischen. Die Eier mit der Milch und dem Salz verquirlen. Die Eiermilch mit der Mehlmischung zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig 15 Minuten ruhen lassen.

Inzwischen die Möhren schälen und grob raspeln. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in kleine Röllchen schneiden. Das Basilikum waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken. Den Gouda fein reiben.

Möhrenraspel, Frühlingszwieberöllchen, Basilikum und geriebenen Käse unter den Teig rühren. Den Waffelteig kräftig mit Pfeffer würzen.

Das Waffeleisen vorheizen und die Backflächen leicht mit Öl einfetten. Pro Waffel 2 gehäufte EL Teig auf das Waffeleisen geben, Eisen schließen. Die Waffeln ca. 2 Minuten knusprig hellbraun backen.