

# Herzhafte Waffeln



Portionsgröße: 8 Stück

- 150g Vollkornmehl (Weizen oder Dinkel)
- 1 TL Backpulver
- 3 Eier
- ¼ l Milch
- Salz
- 250g Möhren (reiben)
- 2 Frühlingszwiebeln (hacken)
- 4-6 Stängel Basilikum (hacken)
- 75g Gouda
- Pfeffer
- Öl für das Waffeleisen



## Zubereitung

1. Die Eier schaumig rühren. Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch zugeben.
2. Möhren , Frühlingszwiebeln, Basilikum und Gouda unter den Teig mischen.
3. Mit Salz und Pfeffer würzen.



Die Waffeln schmecken sehr gut mit Kräuterquark.