

## Zucchiniwaffeln mit Feta und Tsatsiki

VORBEREITEN

15  
Min.

ZUBEREITEN

25  
Min.

NIVEAU



### Für 5 Portionen

900 g Zucchini  
2 Stangen Frühlingszwiebeln  
2 Knoblauchzehe, gepresst  
500 g Weizenmehl  
2 Päckchen Backpulver  
8 Eier  
220 ml Milch  
4 Esslöffel Pflanzenöl  
160 g Feta  
Salz, Pfeffer

### Zum Servieren

Tsatsiki

### Besonderes Zubehör

Waffeleisen

oder? Und wie es das kann! Unsere **Zucchiniwaffeln** überraschen mit einer extra saftigen Einlage, die so **fein gerieben** ist, dass sie auch hartnäckigen Gemüseverweigerern ein seliges "Mhhh, bitte noch eine!" entlocken dürften. Für die nötige Salzigkeit sorgen außerdem ein paar Handvoll **Feta-Bröckchen** und oben drauf luftig-frisches **Tsatsiki**. Also Waffeleisen vorgeheizt, denn Carrot Cake war gestern. Ab heute wandert dein Gemüse in herrlich deftige Zucchiniwaffeln!

- 1 -

Zucchini fein raspeln, mit 1/2 Teelöffel Salz in einer Schüssel vermengen und mit einem Küchentuch gut ausdrücken.

- 2 -

Feta zerbröseln, Frühlingszwiebel hacken. Alle Zutaten zusammen in eine große Schüssel geben und zu einem Teig verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 3 -

Im vorgeheizten Waffeleisen goldbraun ausbacken. Mit Tzatziki servieren.

Was lieben wir doch unsere **Waffeln!** Unter einer Nutelladecke vergraben, so dick, dass die Waffelstruktur nur noch zu erahnen ist. Oder mit süßem Sirup übergossen, bis sich der knusprige Teig ganz damit vollgesogen hat. Na gut, besonders ausgewogen klingt das jetzt zugegebenermaßen wirklich nicht. Aber immer nur Gemüse kann doch auch nicht glücklich machen,