

Gemüsewaffeln mit Joghurt-Dip

Als Beilage oder Zvieri - die lieben alle Kinder.



40 Min

Aktive Zeit



38 Min

Gesamtzeit



Zutatenliste für 4 Personen

WAFFEL-TEIG

- 2 Eier
- 2 dl Vollmilch
- 150g Paniermehl
- 1/2 TL Kurkumapulver
- 2 TL Salz
- Pfeffer
- 150g Rüebli, fein gerieben Saison
- 150g Kohlrabi, fein gerieben Saison
- 4 Zweige glattblättrige Petersilie, fein geschnitten Saison
- wenig Bratbutter, weich

DIP

- 180g griechischer Jogurt nature
- 3 EL gemischte Kräuter, z.B. Pfefferminze, Dill, Petersilie, fein gehackt
- Salz, Pfeffer

WAS ES SONST NOCH BRAUCHT:

Waffeleisen

Und so wird's gemacht

1 von 2

WAFFEL-TEIG

Eier mit Milch verquirlen. Paniermehl dazugeben, würzen. Rüebli, Kohlrabi und Petersilie daruntermischen.

Waffeleisen vorheizen, mit wenig Bratbutter bestreichen. Den Teig portionenweise in die Vertiefungen geben, hellbraun backen. Waffeln herausnehmen, auf ein Kuchengitter geben und abkühlen lassen.

2 von 2

DIP

Jogurt und Kräuter mischen, würzen.

Dazu passt gemischter Salat