

# Gemüse-Waffeln

für 4 Personen

<b>Menge</b>	<b>Zutaten</b>
<b>100g</b>	<b>Butter</b>
<b>1</b>	<b>Ei</b>
<b>1 Tl</b>	<b>Zucker</b>
<b>500g</b>	<b>Vollkornmehl</b>
<b>1 Tl</b>	<b>Backpulver</b>
<b>1 Prise</b>	<b>Salz</b>
<b>Ca. 1 l</b>	<b>Mineralwasser (spritzig)</b>
<b>Ca. 250g</b>	<b>Gemischtes Gemüse wie Zucchini, Paprika, Sellerie...</b>

## **Zubereitung**

Butter, Ei und Zucker verquirlen, das mit Backpulver vermischte Mehl dazusieben und mit dem Mineralwasser aufgießen. Es entsteht ein zähflüssiger Teig.

Das Gemüse fein schneiden und unter den Teig heben.

Wie gewohnt ausbacken.