

# Zucchiniwaffeln

Portionen

4

Wartezeiten

---

## Zutaten

- 500 g Zucchini
- 1 Frühlingszwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 150g Butter
- 3 Eier
- 240g Gruyere gerieben
- 400g Mehl
- 200g Sauerrahm
- 200ml Milch
- 0.5 TL Backpulver
- 1.5 TL Salz
- 0.25 TL Pfeffer

## Zubereitung

1. Zucchini raffeln und leicht ausdrücken
2. Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden, Knoblauch pressen
3. Alles außer Käse und Gemüse vermengen, dann rest dazugeben
4. Ausbacken

