

Rezepttipp

Möhrenwaffeln mit Kresse-Quark-Dip

Zutaten für 4 Personen:

50 g flüssige Butter
1 Ei
ca. 250 ml Milch
1 TL Kräutersalz
300 g Möhren
100 g Polenta,
100 g Weizenvollkornmehl



Zubereitung:

Butter, Ei, Milch und Kräutersalz gut verquirlen.
Möhren bürsten, putzen, fein raspeln und unter die Ei-Milch-Masse geben.
Polenta und Mehl unterrühren und den Teig 15 Min. quellen lassen.
Waffeleisen vorheizen und Waffeln ausbacken.

Dazu passt ein Kresse-Quark-Dip:

Frische Kresse mit Quark verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Viel Spaß beim Ausprobieren!

Weitere Rezeptideen gibt es im Internet unter:

www.ekz-marienstern.de

im Regional und Servicebereich.

Gefördert durch



Freistaat
SACHSEN

