



## Karotten-Waffeln und frischem Ziegenkäse

### Zutaten

- 6 Stk Karotten
- 4 Stk Eier
- 300 ml Milch
- 200 g Mehl
- 200 g frischer Ziegenkäse
- 3 Würfel MAGGI Gemüsebrühe Würfel

### Zubereitung

1. Die Karotten mit Hilfe eines Erwachsenen schälen und reiben. Mehl und Eigelb mischen. Fügen Sie nach und nach die Milch hinzu.
2. Fügen Sie die zerbröckelte Brühe und das geschlagene Eiweiß hinzu.
3. Fügen Sie die Karotten hinzu und stellen Sie die Waffeln in einem geölten Waffeleisen her.
4. Den Ziegenkäse mit einem Schneebesen schlagen und in eine gerillte Düse geben. Ziegenkäse über Waffeln (oder Knödel mit 2 Teelöffeln) verteilen.

#### Nährwerte an

Kohlenhydrate	78.96 G
Energie	596.09 kcal
Fette	15.66 G
Protein	34.5 G

🕒 25 Minutes

⊕ 4 Portionen