



# Süßkartoffel-Waffeln mit Guacamole

Vorbereiten

**15**

Minuten

Zubereiten

**10**

Minuten

## Zutaten

1 große Süßkartoffel (ca. 400g) 4 Eier  
100 ml Milch 4 EL Dinkelmehl Salz,  
Pfeffer, Curry



Werbung: Nutze den **Gutschein-Code TIME2TRI** bei deiner Erstbestellung auf <https://artgerecht.com> und erhalte **10% Rabatt**.

## Zubereitung

Die Süßkartoffel schälen und mit einer Reibe fein in eine Schüssel raspeln. Die Milch dazu geben und mit einem Stabmixer pürieren. Die Eier und das Mehl dazu geben und erneut pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Curry abschmecken.

Das Waffeleisen vorheizen und die Waffeln goldbraun ausbacken. Am besten schmecken die Süßkartoffel-Waffeln mit unserer weltbesten Guacamole.