



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

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.