## Herzhafte Waffeln

- 130 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 Ei
- $1\frac{1}{2}$  EL Röstzwiebeln
- $\bullet~40~\mathrm{g}$  Margarine

- 75 ml Wasser
- 1 mittelgroße Karotte
- $\frac{1}{2}$  Zuchini
- Salz
- Pfeffer

[Zutaten für 3 Portionen]

## Zubereitung

Zwiebeln und Margarine zugeben.

Mehl und Backpulver mischen, Eier, Mixer verrühren und Wasser zugeben bis ein zähflüssiger Teig entsteht.

Die Karotte und die Zuchini reiben und ebenfalls zugeben. Das Ganze mit dem Mit Salz und Pfeffer würzen.