

Paleo-Süßkartoffelwaffeln

Zeit gesamt 20min



Zubereitungszeit 15min



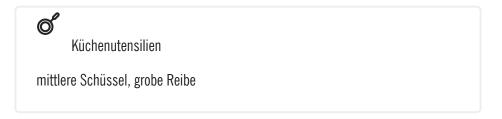


Zutaten

für 4 Portionen

Süßkartoffeln	2 St.
Salz	
Eier	2 St.
Olivenöl	1 EL

Zubereitung



- 1. Süßkartoffeln schälen und grob reiben. In einer Schüssel geriebene Süßkartoffeln mit 1 Prise Salz und Eiern verrühren.
- 2. Waffeleisen vorheizen und einölen. Jeweils eine Schöpfkelle Teig in der Form verteilen und Süßkartoffelwaffeln ca. 2 Min. goldbraun ausbacken. Paleo-Süßkartoffelwaffeln lauwarm servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	224 kcal
Kohlenhydrate	40 g
Eiweiß	7 g
Ballaststoffe	6 g
Fette	4 g