



Für die Zubereitung von Möhrenwaffeln haben wir zunächst Weizen abgewogen und gemahlen. Die erforderliche Menge an Haselnüssen wurde mit der Reibescheibe ebenfalls gemahlen.



Die Möhren haben wir gewaschen und anschließend fein geraspelt. Das Möhrengrün haben wir verlesen und anschließend mit Sonnenblumenkernen, Olivenöl, Wasser und etwas Salz zu einem Pesto verarbeitet.



Bei der Herstellung des Waffelteiges mussten wir wieder Zutaten abwiegen. Das Backen der Waffeln hat in den Waffeleisen nicht so gut geklappt, daher haben wir Bratlinge daraus gemacht.

Diese veganen Möhrenwaffeln ließen sich in der Vorbereitung aber gut im heimischen Waffeleisen zubereiten, daher hier der Link zum Rezept: <https://familienkueche.de/rezept/moehrenwaffeln/>



Neben den Möhrenwaffeln gab es noch Rohkost und zum Nachtisch einen Obstsalat aus Äpfeln, Bananen, Weintrauben, Ananas, Pfirsichen und Nektarinen.