



Paleo-Süßkartoffelwaffeln

Zeit gesamt
🕒 20min

Zubereitungszeit
🕒 15min

Schwierigkeit
👩‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

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

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, grobe Reibe

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