

Rezept Kartoffelwaffel

Zutaten:

200 g Kartoffeln (mehligkochend)
150g Mehl
1 TL Backpulver
180 ml Milch
1 Ei
30 g Butter (weich)
Salz und Pfeffer
Röstzwiebeln

Zubereitung:

1. Schäle die Kartoffeln und reibe sie sehr fein. Lasse das Wasser abtropfen.
2. Mische nun Mehl und Backpulver in einer anderen Schüssel.
3. Füge die Milch, Ei, Butter sowie Gewürze hinzu und verquirle den Teig mithilfe eines Handrührgeräts zu einem glatten Teig.
4. Rühre die Kartoffeln und die Röstzwiebeln unter den Teig. Lasse ihn nun 10 Minuten ziehen.
5. Erhitze das Waffeleisen (es empfiehlt sich ein Eisen für belgische Waffeln).
6. Fette das Waffeleisen mit etwas Öl und backe die Kartoffelwaffeln goldbraun fertig.

Zu den Kartoffelwaffeln passt ein Frischkäsedip oder du bestreust sie mit etwas geriebenem Käse (z.B. Gouda).

Tipp: Je nach Vorliebe kann man den Teig mit etwas Gemüse (Paprika, Frühlingszwiebeln) oder Schinkenwürfel verfeinern. Guten Appetit!