



VORSPEISE

## KARTOFFELWAFFELN



★★★★☆ (188)

45 MINUTEN  
FÜR 4 PERSONEN

### ZUTATEN

**Küchenutensil:** Waffeleisen

- 600 g** mehligkochende Kartoffeln, gekocht
- 1** Zwiebel
- 3 EL** Butter
- 150 ml** Milch
- 80 g** Mehl
- ½ TL** Backpulver
- 2** Eier (L)
- Salz & Pfeffer
- Öl für das Waffeleisen

### Zum Servieren

- 150 g** Crème fraîche
- ½ Bund** frische Kräuter, grob gehackt

### ZUBEREITUNG

- 1** Die Kartoffeln, schälen in grobe Stücke schneiden und im Salzwasser ca. 20 Minuten weich kochen. Das Wasser abgiessen.
- 2** Die Zwiebel fein hacken. Die Butter in einer Bratpfanne erhitzen und die Zwiebel bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Mit der Milch zu den Kartoffeln geben und alles fein zerstampfen.
- 3** Das Mehl mit dem Backpulver vermengen, die Eier verquirlen. Beides zu der Kartoffelmasse geben, mit Salz und Pfeffer würzen und gut vermischen.
- 4** Zum Backen das Waffeleisen mit Öl ausstreichen und erhitzen. Jeweils ½ EL Kartoffelteig in das Eisen geben, goldgelb backen. Die fertigen Waffeln warm stellen und mit dem restlichen Teig gleich fortfahren. Mit Crème fraîche und frischen Kräutern servieren.