Artikel vom 07.02.2024 · Ausgedruckt am 21.11.2026, 00:55 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/wuerzige-kartoffelwaffeln

Würzige Kartoffelwaffeln



Foto: Nadine Hörster

Zutaten (für 10 bis 12 Stück):

250 g geschälte Kartoffeln,

2 Zwiebeln,

140 g Mehl,

2 Eier,

250 ml Milch,

2 TL Backpulver,

80 g zerlassene Butter,

Salz,

Pfeffer,

Paprikapulver.

Dip:

300 g Crème fraîche,

1 Bund Schnittlauch,

Salz,

Pfeffer,

Zitronensaft.

Zubereitung:

Kartoffeln in Salzwasser gar kochen, abschütten und stampfen. Die Zwiebeln pellen und in kleine Würfel schneiden. Alle Zutaten zu den Kartoffeln geben und gut miteinander vermischen, bis ein glatter Teig entsteht. Nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Den Teig circa 30 Minuten quellen lassen. Ein Waffeleisen vorheizen, etwas einfetten, 2 bis 3 EL Teig in das Waffeleisen geben und ausbacken. Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden, zusammen mit der Crème fraîche in eine Schüssel geben, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Die Waffeln warm oder kalt zum Dip reichen.

Nadine Hörster