

Würzige Kartoffelwaffeln mit Kräuterschmand



Zutaten:

für 4 Personen

- 350 g Kartoffeln, mehlig kochend
- 75 g Mehl
- 1/2 TL Backpulver
- ca. 50 ml Buttermilch
- 1 Ei
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Majoran

Für den Kräuterschmand:

- 250 g Schmand
- Salz, Pfeffer, etwas Paprika
- 1 TL Essig
- eine Prise Zucker
- frische geschnittene Kräuter nach Wahl (z.B. Petersilie, Schnittlauch, Basilikum etc.)



Zubereitung

Kartoffeln kochen, abgießen, pellen und durch die Kartoffelpresse drücken. Alternativ können die Kartoffeln auch durch ein feines Metallsieb gestrichen werden. Etwa 10 Minuten abkühlen lassen.

Das Ei mit Buttermilch, Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Majoran verrühren.

75 g Mehl mit 1/2 TL Backpulver vermischen.

Dann erst das Mehlgemisch in die Kartoffelmasse rühren.

Anschließend das Eigemisch untermengen. Nochmals abschmecken.

Das Waffeleisen nach Gebrauchsanweisung vorheizen und einfetten. Den Kartoffelteig portionsweise zu knusprigen, goldbraunen Waffeln backen. Das kann je nach Waffeleisen zwischen 15-20 Minuten dauern. In der Zwischenzeit alle Zutaten für den Kräuterschmand vermischen und gut abschmecken.

Die Waffeln mit dem Kräuterschmand servieren.

Tipp: Dazu schmeckt knackig, frischer Salat.