

Kartoffelpuffer aus dem Waffeleisen

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Grundmenge: 4 Waffeln

Mengenplanung: 2 Waffeln/Person + Beilagen

Zutaten:

- 800 g Kartoffeln, vorwiegend festkochend
- 1 Zwiebel
- 2 Eier
- 80 g Weizenmehl Type 405
- 40 g Käse, gerieben
- 1 TL Salz
- Pfeffer
- 1 EL Petersilie, getrocknet



Sonstiges:

- Geschirrtuch
- Reibe
- belgisches Waffeleisen
- Beilage nach Wahl

Zubereitung:

1. Kartoffeln schälen und grob raspeln
2. Schüssel mit dem Geschirrtuch auslegen und Kartoffeln hineingeben. Bei Seite stellen
3. Zwiebel schälen und klein schneiden
4. Kartoffeln mit dem Tuch etwas auswringen und ohne Tuch in die Schüssel geben
5. Restliche Zutaten hinzufügen, durchmischen und kräftig würzen
6. Masse in das heiße Eisen geben und knusprig ausbacken (ca. 8 Minuten)



Als Beilage passt prima frisches Apfelmus dazu.

Wer es jedoch lieber etwas herzhafter mag, der sollte sie mal mit geräuchertem Lachsfilet und Sahnemeerrettich versuchen.