

# Kartoffelpüree-Käse-Waffeln

Zubereitungszeit: 30 Minuten + ca. 5:50 Backzeit pro Waffel

Ruhezeit: keine

Grundmenge: 12 Waffeln

Mengenplanung: 3-4 Waffeln pro Person

## Zutaten Kartoffelpüree:

- 1 kg Kartoffeln, mehligkochend
- 200 ml Milch
- Salz & Pfeffer
- Muskatnuss, gerieben

## Zutaten Waffelteig:

- 130 g Cheddar, gerieben
- 4 Eier
- 120 g Weizenmehl Type 405
- 40 g Butter
- 3-4 Frühlingszwiebeln
- 1,5 TL Backpulver
- 120 ml Buttermilch
- 1 TL Salz

## Sonstiges:

- Kartoffelstampfer oder Spätzlepresse
- Belgisches Waffeleisen
- Öl
- 200 g Schmand

## Zubereitung:

1. Die Kartoffeln schälen und grob in Würfel schneiden
2. In Salzwasser garen
3. Wasser abschütten und Kartoffeln mit dem Stampfer oder der Presse zu Püree verarbeiten
4. Milch unterrühren und mit den Gewürzen abschmecken
5. Zwiebel in feine Ringe schneiden
6. Alle Zutaten für den Teig zum Kartoffelpüree geben und gut durchmischen
7. ca. 5 EL Teig in das aufgeheizte Waffeleisen geben und Waffeln goldbraun ausbacken
8. Waffeln mit etwas frischem Schmand direkt servieren

