

Kartoffel-Waffeln

Die frisch gebackenen Kartoffel-Waffeln schmecken zur Jause oder zum Abendessen. Eine raffinierte Rezept-Idee für einen vegetarischen Snack.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

300 g	Kartoffeln (vorgekocht)
4 Stk.	Eier
5 EL	Schlagobers (Sahne)
5 EL	Milch
3 EL	Magertopfen (Magerquark)
30 g	Maisgrieß
3 EL	Parmesan (frisch gerieben)
90 g	Weizenmehl
0.5 Handvoll	frische Kräuter (Petersilie, Schnittlauch)
	Salz und Pfeffer
	Öl

Zubereitung

1. Für die **Kartoffel-Waffeln**, die vorgekochten Kartoffeln schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Mit Eiern, Schlagobers, Milch und Magertopfen vermischen. Den Maisgrieß, geriebenen Parmesan, Mehl und klein gehackte Kräuter zugeben und verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Das Waffeleisen einfetten, Teig einfüllen und knusprige Kartoffel-Waffeln backen.

Unsere Empfehlung
Tristar Waffeleisen mit



[hier bestellen](#)

Antihafbeschichtung



Tipp

Zu den Kartoffel-Waffeln einen Kräuter-Frischkäse und einen Blattsalat reichen.