

Kartoffelwaffeln mit pochiertem Ei

Die Kartoffelwaffeln mit pochiertem Ei schmecken zum Frühstück, zur Jause oder als vegetarischer Snack für zwischendurch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,1 h



Zutaten

350 g	Kartoffeln (vorgekocht)
220 g	Weizenmehl (Type 405)
2 TL	Backpulver
2 Stk.	Eier
60 g	Butter (weiche, zimmerwarm)
200 ml	Vollmilch
0.5 Handvoll	frische Petersilie
	Salz und Pfeffer
1.5 l	Wasser
3 EL	Tafelessig
4 Stk.	Eier

Zubereitung

1. Um die **Kartoffelwaffeln mit pochiertem Ei** zuzubereiten die gekochten Kartoffeln und durch eine Presse drücken. Die frische Petersilie klein zerhacken. Die weiche Butter mit Eiern aufschlagen und mit den Kartoffeln verrühren. Das Weizenmehl mit Backpulver vermischen und zugeben und mit der Vollmilch einrühren. Die gehackte Petersilie unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Teig zirka eine halbe Stunde ruhen lassen.
2. Das Waffeleisen mit Öl einfetten und auf mittlerer Stufe vorheizen. Den Teig einfüllen und zirka 12-15 Minuten goldbraune Kartoffelwaffeln backen.
3. Für die pochierten Eier, Wasser in einem Kochtopf zum Sieden bringen. Jedes Ei einzeln in

eine Tasse schlagen, das Wasser zu einem Strudel rühren und die Eier nacheinander in das nicht mehr siedende Wasser gleiten lassen. Zirka 3-4 Minuten garen lassen. Die Eier herausnehmen und zusammen mit den Kartoffelwaffeln servieren.

Unsere Empfehlung
Tristar Waffeleisen mit
Antihafbeschichtung



[hier bestellen](#)



Tipp