

# KARTOFFELWAFFELN

MIT GERÖSTETEN CHAMPIGNONS & POCHIERTEM EI

Food & Drinks



## ZUBEREITUNG

Die Champignons je nach Größe halbieren oder vierteln. Die Zwiebel abziehen, halbieren und in Scheiben schneiden. Knoblauchzehe abpellen und fein hacken. Alles zur Seite stellen.

Die Kartoffeln nach Geschmack schälen und mit der Vierkantreibe grob in eine Schüssel raspeln. Ei, Mehl sowie Salz, Pfeffer und Kräuter ebenfalls hineingeben. Den Parmesan in die Schüssel reiben und alles gut vermengen. Das Waffeleisen aufheizen und die Flächen mit Pflanzenöl einpinseln. Den Backofen auf 70 Grad vorheizen, um darin später die fertigen Waffeln warmzuhalten.

In einem mittelgroßen Topf Wasser zum Sieden, also nicht ganz zum Kochen bringen und 1 EL Weißweinessig hineingeben.

Eine Pfanne mit 2 EL Pflanzenöl auf mittlere Temperatur erhitzen und darin Champignons, Zwiebeln und Knoblauch goldbraun anrösten. Die Pilze mit Weißweinessig ablöschen, kurz die Flüssigkeit einkochen und mit Kräutern, Salz und Pfeffer würzen.

In der Zwischenzeit die Hälfte der Kartoffelmasse in das Waffeleisen geben und die Waffel goldbraun backen. Die erste Waffel im Backofen warmhalten und die zweite Waffel ausbacken.

Währenddessen die Eier pochieren. Dafür je ein Ei in eine Tasse aufschlagen. Das Eigelb muss in Takt bleiben. Dann vorsichtig ein Ei nach dem anderen aus den Tassen in das siedende Wasser gleiten lassen. Mit 2 Esslöffeln das Eiweiß um das Eigelb schlagen, wenn nötig, und die Eier 4 Minuten garziehen. Mit einem Abseihlöffel aus dem Wasser nehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen.

Zum Servieren nun eine Waffel auf einen Teller geben, mit gerösteten Champignons bestreuen und jeweils zwei pochierte Eier darauflegen. Mit Frühlingszwiebelstreifen garnieren und nochmals salzen und pfeffern. Zum Abschluss noch etwas Parmesan darüber reiben und genießen.

## UTENSILIEN

Schneidebrett, Messer, Pfanne, Schüssel, mittelgroßer Topf, Abseihlöffel, Feinreibe, Vierkantreibe

## ZUTATEN

Für 2 Portionen

### *Für die Kartoffelwaffeln:*

300 g Kartoffeln  
1 Ei  
2 EL Mehl  
30 g Parmesan  
2 TL italienische Kräuter, getrocknet  
½ TL Salz  
½ TL schwarzer Pfeffer  
2 EL Pflanzenöl für das Waffeleisen

### *Für die Champignons:*

300 g Champignons  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
1 EL Weißweinessig  
2 TL italienische Kräuter, getrocknet  
Salz  
schwarzer Pfeffer  
2 EL Pflanzenöl zum Braten

### *Außerdem:*

4 Eier  
1 EL Weißweinessig  
1 Frühlingszwiebel  
30 g Parmesan  
italienische Kräuter  
Salz  
schwarzer Pfeffer