

Kartoffelwaffeln

Lecker



ZUBEREITUNG

Kartoffeln schälen, vierteln und in einen mittelgroßen Topf mit Wasser geben. Die Kartoffeln bei mittlerer Hitze und mit geschlossenem Deckel 15 bis 18 Minuten garkochen. Nun das Wasser abgießen, erneut in den Topf geben und mit einem Kartoffelstampfer fein pressen. Milchalternative hinzufügen und zu einer glatten, cremigen Masse vermengen. Backpulver, Salz und Pfeffer sowie optionale Aromen ergänzen, nochmals vermengen und beiseitestellen.

Das Waffeleisen aufheizen und die Flächen mit Pflanzenöl einpinseln. Jetzt eine Saucenkelle Waffelteig in die Mitte des Waffeleisens geben und goldbraun backen. So mit dem restlichen Teig verfahren und die Waffeln frisch genießen. Dazu passt eine vegane Kräuterquarkalternative.

ZUTATEN

500 g Kartoffeln
80-100 ml Milchalternative
80 g Mehl
2 TL Backpulver
2 TL Natron
1 TL Salz
½ TL schwarzer Pfeffer
3 EL Pflanzenöl
optional: 2 EL gehackte Kräuter, 1 EL
Tomatenmark oder 50 g geriebene
Käsealternative

UTENSILIEN

Sparschäler, Schneidebrett,
Messer, mittelgroßer Topf, Seiher,
Kartoffelstampfer, Kochlöffel,
Waffeleisen, Backpinsel