

Rezept

Kartoffelwaffeln mit Meerrettich-Quark

Ein Rezept von Kartoffelwaffeln mit Meerrettich-Quark, am 26.04.2024

Zutaten

100 g Instant-Pulver für Kartoffelpufferteig	2 EL kernige Haferflocken
1 EL Speisestärke	1 Zweig Rosmarin
1 kleine Zwiebel	1 großes Ei (L)
Salz	Pfeffer
150 g Meerrettich-Frischkäse	2 EL Milch
1 Frühlingszwiebel	Fett für das Waffeleisen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 335 kcal

Zubereitung

1. Das Kartoffelpuffer-Pulver, die Haferflocken und die Speisestärke mit einem Schneebesen in 250-300 ml kaltes Wasser einrühren und 5 Min. quellen lassen.
2. Inzwischen vom Rosmarin die Blätter abzupfen und fein hacken. Die Zwiebel schälen und sehr fein würfeln. Mit dem Ei, Salz, Pfeffer und Rosmarin unter die Kartoffelmasse rühren.
3. Ein beschichtetes Waffeleisen fetten und auf mittlerer Stufe erhitzen. 2-3 EL Teig auf die untere Backplatte geben, glatt streichen, das Eisen schließen und den Teig in 3-4 Min. knusprig braun backen. Nacheinander auf diese Weise 4 Waffeln backen. Fertige Waffeln im Backofen bei 80° (Umluft 60°) warm halten.
4. Gleichzeitig den Meerrettich-Frischkäse mit der Milch verrühren. Die Frühlingszwiebel waschen, putzen, weiße und hellgrüne Teile in feine Ringe schneiden und unter den Quark rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zu den Kartoffelwaffeln servieren.