

Rezept

Kartoffelwaffeln mit Kräuterdip

Ein Rezept von Kartoffelwaffeln mit Kräuterdip, am 09.06.2026

Zutaten

450 g festkochende Kartoffeln	3 EL Mehl
2 Eier (M)	Salz
½ Bund Petersilie	200 g Joghurt
200 g Magerquark	Öl fürs Waffeleisen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion**
Ca. 490 kcal, 18 g F, 30 g EW, 51 g KH

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen, schälen und fein reiben. Mehl, Eier und Salz unterrühren.

2. Das Waffeleisen vorheizen und die Backflächen dünn mit Öl einstreichen. Ein Viertel des Teigs mittig auf die untere Backfläche geben und mit einem Löffelrücken etwas verteilen. Das Waffeleisen schließen und die Waffel in ca. 3 Min. goldbraun backen. Die Waffel aus dem Waffeleisen heben und im auf 80° vorgeheizten Backofen warm halten. Aus dem restlichen Teig auf die gleiche Art drei weitere Waffeln backen.

3. Für den Dip die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken. Joghurt und Quark in einer Schüssel verrühren, leicht salzen und die Petersilie unterheben. Waffeln und Dip auf zwei Tellern anrichten und sofort genießen.