

Rezept

Kartoffelwaffeln mit Schinkencreme

Ein Rezept von Kartoffelwaffeln mit Schinkencreme, am 20.04.2024

Zutaten

125 g Schwarzwälder Schinken (in Scheiben)	1 Schalotte
1 Bund Schnittlauch	2 Tomaten
250 g Schichtkäse (20 % Fett)	3 EL Milch
Salz	Pfeffer
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
500 g Kartoffeln	2 – 3 Stängel Majoran
4 Eier (M)	75 g Weizenmehl (Type 405)
Muskatnuss	Fett fürs Waffeleisen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Waffeln | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 260 kcal

Zubereitung

1. Für die Schinkencreme den Schinken in kleine Würfel schneiden. Die Schalotte schälen und fein würfeln. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden.

2. Tomaten waschen, abtrocknen, den Stielansatz ausschneiden, Tomaten vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Schichtkäse und Milch glatt rühren. Schinken, Schalotte, Schnittlauch und Tomate unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Für die Waffeln Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Kartoffeln schälen. Die Hälfte davon grob, die andere Hälfte auf der Rohkostreibe fein raspeln. Kartoffelraspel portionsweise zwischen den Händen ausdrücken. Majoran abspülen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Zwiebeln, Knoblauch, Kartoffelraspel und Majoran mit Eiern und Mehl verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss herzhaft würzen.

4. Das Waffeleisen vorheizen, die Backflächen dünn einfetten. Etwa 3 EL Teig mit einer Palette auf der unteren Backfläche verteilen und das Waffeleisen schließen. Jede Waffel in ca. 2 Min. knusprig-hellbraun backen.