Rezept

Spargel mit Kartoffelwaffeln

Ein Rezept von Spargel mit Kartoffelwaffeln, am 13.08.2025

Zutaten

750 g	fest kochende Kartoffeln
2	Eier
3 EL	Mehl
	Pfeffer
	Spargelbrühe
200 g	Butter
	Fett fürs Waffeleisen
1	Zwiebel
1	Eigelb
	Salz
1,5 kg	grüner Spargel
12	zarte Salbeiblätter
100 g	roher Schinken

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 690 kcal

Zubereitung

1. Kartoffeln und Zwiebel schälen. Kartoffeln grob, die Zwiebel fein reiben. Beides gut auspressen. Mit Eiern, Eigelb und Mehl verrühren. Salzen und pfeffern. Den Waffelteig quellen lassen.

2. Inzwischen den Spargel waschen, das untere Drittel schälen, Enden abschneiden. In Spargelbrühe in 6-8 Min. bissfest garen.

3. Salbeiblätter waschen und trockentupfen. 1 EL Butter aufschäumen, den Salbei darin kurz anbraten. Die übrige Butter dazugeben und schmelzen lassen. Den Schinken in fingerbreite Streifen schneiden, unter die Salbeibutter rühren und pfeffern.

4. Aus dem Teig im heißen gefetteten Waffeleisen in jeweils 3-5 Min. goldgelbe Waffeln backen. Abgetropften Spargel mit der Salbei-Schinken-Butter begießen, mit den Waffeln servieren.