

Kartoffelwaffeln

Menge: Reicht für 4 Portionen

Zutaten: 250g Kartoffeln (mehlig kochend)
Salz
5 EL Wasser
30g Grieß
100g Weizenmehl
Pfeffer
1 EL Majoran
Öl für das Waffeleisen

Zubereitung: Die Kartoffeln als Pellkartoffeln kochen, pellen und heiß (auf gar keinen Fall kalt) quetschen.

Die anderen Zutaten dazugeben und alles gut vermischen. Nicht zu lange rühren, damit der Teig nicht zäh wird.

Den Teig 20min lang gehen lassen, damit der Grieß ausquellen kann.

Das heiße Waffeleisen mit Öl einpinseln, den Teig portionsweise hineingeben und Waffeln daraus backen.

Tips: