

DEFTIGE KARTOFFELWAFFELN



ZUTATEN:

- 750g Kopolds Kartoffelknödelteig
- 2 Eier
- 1-2 EL Röstzwiebeln
- 1 mittlere Karotte
- 1-2 Stangen Lauchzwiebel
- 30 ml Sahne
- Prise Muskat, Prise Brühe und Salz zum würzen

ZUBEREITUNG:

- Karotte in feine Stifte raspeln, Lauchzwiebel in Ringe schneiden
- Den Knödelteig in eine Schüssel geben und kurz durchkneten
- Alle Zutaten dazugeben und gut vermischen sodass eine homogene Masse entsteht.
- Das Waffeleisen kann während der Vorbereitungen bereits vorgeheizt werden (leichtes Einfetten vor jeder Waffel sorgt für eine schöne Bräunung)
- Die Masse mit einer Schöpfkelle oder Löffel auf das Waffeleisen geben und Goldbraun ausbacken. (Der Teig ist relativ „fest“, das macht aber nichts, einfach in die Mitte des Eisens geben, beim runterdrücken des Deckels verteilt sich die Masse schön gleichmäßig)
- Dazu schmeckt am besten ein Sauerrahmdip mit frischen Kräutern

An Gaudn!

wünscht Familie Kopold, Brunnen