

Kartoffelwaffeln mit Frischkäsedip

Zutaten | 4 Portionen

| | |
|---------|---|
| 300 g | Kartoffeln, gekocht und abgekühlt |
| 150 g | weiche Butter |
| 5 | Eier |
| 1 Tl | Zucker |
| 1 Tl | Salz |
| 1 Prise | Pfeffer |
| 200 g | Mehl |
| 1 Pkg. | Backpulver |
| 200 ml | Milch |
| 100 g | Frischkäse |
| 100 g | Joghurt |
| 50 g | gehackte Kräuter z.B. Thymian, Schnittlauch, Petersilie |

Zubereitungszeit: 40 Min.

Zubereitung:

- Die Kartoffeln für den Waffelteig am besten schon am Vortag kochen oder aber nach dem kochen völlig erkalten lassen
- Die kalten Kartoffeln in Stücke schneiden und mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken.
- Dann alle Zutaten miteinander gut vermischen und mit dem Rührgerät zu einem Teig verrühren.
- Waffelteig mit einem Waffeleisen nacheinander zu goldbraunen Waffeln ausbacken. Kurz zum Abkühlen auf ein Backgitter legen.
- Für den Dip Frischkäse, Joghurt und die gehackten Kräuter zu einer glatten Creme verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Die Kartoffelwaffeln mit Frischkäsedip servieren.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 290 g

Nährwerttabelle

| Energie | Fett | Kohlenhydrate | Eiweiß | Kalzium |
|----------|--------|---------------|--------|---------|
| 662 kcal | 40,5 g | 55,8 g | 17,4 g | 125 mg |