Herzhafte Kartoffelwaffeln

Kartoffelwaffeln sind eine köstliche, herzhafte Spezialität, die an klassische Kartoffelpuffer erinnert – dabei jedoch deutlich fettärmer zubereitet werden. Sie eignen sich wunderbar als Hauptspeise oder als abwechslungsreiches Abendessen. Besonders lecker werden sie mit passenden Toppings wie Sauerrahm, Frischkäse oder einem frischen Kräuterquark. Wer es etwas herzhafter mag, kann sie ideal mit Lachs, Schinken, Käse oder gebratenem Hackfleisch kombinieren. Ein knackiger, gemischter Salat rundet das Gericht harmonisch ab und sorgt für eine perfekte Balance.

glutenfrei, weizenfrei, maisfrei, laktosefrei, milchfrei

Für 8 belgische Waffeln

400g mehligkochende Kartoffeln
1/2 Zwiebel
60g Mehlmischung UNIVERSAL von Tanjas glutenfrei ODER 50g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. HIER gibt`s Infos zu Mehlmischungen.
2 Eier
Salz
Pfeffer

Speiseöl zum Ausbacken

1. Die Kartoffeln schälen und fein raspeln.
2. Die Zwiebel schälen und ebenfalls fein reiben.
3. Alle Zutaten in Rührschüssel geben und gut mischen.
4. Den Teig portionsweise in ein gefettetes Waffeleisen geben

und die Waffeln ausbacken. Pro Waffel beträgt die Ausbackzeit 7 – 8 Minuten.
5. Die frisch ausgebackenen Waffeln sofort servieren.

Tipp: Sehr lecker schmecken die Waffeln mit Sauerrahm und Lachs. Als Beilage sind Blattsalate passend.