

KARTOFFELWAFFEL MIT ZUCCHINI & MÖHRE (FÜR 4 PERSONEN)



Zutaten für 4 Personen:

Teig:

- 250 GR Kartoffeln (mehlig kochend)
- 150 GR Zucchini
- 100 GR Möhren
- 1 Ei
- 30 GR geriebener Käse
- 250 ML Milch
- 45 GR Mehl
- Salz, Pfeffer, Muskat
- 1 EL fein geschnittene glatte Petersilie
- Pflanzenöl zum Einfetten

Dip:

- 1 Zitrone
- 300 GR Quark
- 1 EL geschnittener Schnittlauch
- Salz und Pfeffer
- Bei Bedarf: etwas Zucker, Honig oder Apfelsirup (max ½ TL)

Küchenutensilien:

- Messer & Schneidebrett
- 1 sauberes Küchenhandtuch
- Sieb
- Schüssel
- Pinsel
- Waffel Silikonform
- Reibe
- Zitronenpresse

KARTOFFELWAFFEL MIT ZUCCHINI & MÖHRE (FÜR 4 PERSONEN)



Zubereitung:

Waffelteig:

- Den Backofen auf 180 Grad (Umluft) vorheizen.
- Die Kartoffeln schälen und grob reiben.
- Die Zucchini waschen, trocken tupfen und grob reiben, leicht salzen und nach 2 Minuten im Tuch ausdrücken.
- Die Möhren waschen und trockentupfen, den Strunk entfernen und auch grob reiben.
- Alle Zutaten vermengen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
- Silikonform mit dem Pinsel gründlich einfetten, so lassen sich die fertigen Waffeln leichter auslösen!
- Den Teig in ein Sieb füllen, damit entstandene Flüssigkeit abtropfen kann.
- Teigportion in die Silikonform einfüllen und im vorgeheizten Backofen ca. 15 -20 Minuten backen.

Dip:

- Die Zitrone lauwarm abwaschen und trockentupfen.
- Zuerst die Schale abreiben, dann den Saft auspressen.
- Alle Zutaten vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- **ACHTUNG:** Nicht sofort den ganzen Zitronensaft nutzen, da der Dip zu sauer werden könnte. Zwischendurch mit sauberem Probierlöffel abschmecken.