



Herzhafte Kartoffelwaffeln mit cremigem Bohnengemüse – einfach & lecker

Zutaten Kartoffelwaffel

- 200 g gekochte Kartoffeln
- 300 g Mehl
- 250 g Butter
- 5 Eier
- 500 ml Milch
- 1 Tl Backpulver
- 1 Prise Salz
- etwas Muskat

Zutaten Bohnengemüse

- 1 Handvoll Buschbohnen
- 2 Händevoll Stangenbohnen ausgepuhlt
- 1/3 Stück Zucchini
- 100 g Tomatenwürfel
- 1 Zwiebel
- 400 ml Gemüsebrühe
- 4 Basilikumblätter
- 3 Bohnenkrautstängel
- Mehl zum Bestäuben
- 50 g Butter
- 30 g Schmand
- Meersalz



Zubereitung

Alle Zutaten für die Kartoffelwaffeln zuerst richten. Die Eier trennen, die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Milch mit der Butter in einem Topf leicht erwärmen und zum Schmelzen bringen.

Alle Zutaten außer die Eiweiße in eine Rührschüssel geben und zu einem Teig verarbeiten. Die Eiweiße steif schlagen und zum Schluss unter die Teigmasse heben.

Das Waffeleisen erhitzen und mit etwas Öl einfetten. Wenn das Waffeleisen heiß ist einen großen Schöpfer in die Mitte es Waffeleisens geben und die Waffel goldbraun ausbacken.

Nun in einer Pfanne die klein geschnittene Zwiebel in Butter glasig dünsten und mit dem Meersalz würzen. Mit Mehl bestäuben und kurz anschwitzen. Die Gemüsebrühe hinzugeben und unter Rühren etwa 5 Minuten leicht köcheln lassen. Dabei dickt die Sauce an, wenn es zu dick geworden ist, dann weiter Gemüsebrühe hinzufügen, bis es die gewünschte Konsistenz erreicht hat.

Die Bohnen putzen und eventuell halbieren. Die Zucchini in kleine Würfel schneiden. Die Bohnen in kochendem Salzwasser blanchieren und dann durch ein Abtropfsieb abschütten und mit den Zucchini- und Tomatenwürfel in die Gemüsebrühen Soße geben. Basilikum kleinschneiden und die Blätter des Bohnenkrautes vom Stiel abstreifen und beides zum Gemüse geben. Nun alles kurz umrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und kurz unter ständigem Rühren ziehen lassen. Zum Schluss einen Löffel Schmand hineingeben.

Ihr solltet einen etwas dickflüssigen „Gemüseulasch“ haben und mit den Waffeln zusammen anrichten und genießen.