

KARTOFFELWAFFEL MIT BOHNENMELANGE



Zutaten für die Kartoffelwaffeln:

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

Zutaten für die Bohnenmelange:

- 1 Handvoll Buschbohnen
- 2 Händevoll Stangenbohnen, ausgepult
- 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.

KARTOFFELWAFFEL MIT BOHNENMELANGE

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 des Waffeleisens geben und die Waffel goldbraun ausbacken.