

RADIO SALÜ**101,7**

Rezept von RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer aus der Mitkoch-Show, immer sonntags von 9-13 Uhr.

Herzhafte Kartoffelwaffeln

| | |
|------------------------------|--|
| Zutaten für 4 Personen: | |
| 150 g Kartoffeln | 1 Tasse Milch |
| 20 g getrocknete Tomaten | 2 Eier |
| frischen Oregano und Thymian | 1 Teelöffel Backpulver, 3 Esslöffel Mehl |
| 3 kleine Zwiebel | 200 g Möhren, 1 Apfel |
| Essig, Salz, Pfeffer, Honig | 1 Becher Schmand |

Zubereitung:

Waschen Sie Kartoffeln und kochen die in Salzwasser ca. 20 Minuten.

in reichlich kochendem Wasser ca. 20 Minuten garen.

Pellen sie die Kartoffeln und reiben die fein in eine Schüssel.

Mischen Sie in Würfel geschnittene getrocknete Tomaten, ganz feine Zwiebelwürfel, gehackter Oregano und Thymian unter die Kartoffeln.

Jetzt kommen 3 gehäufte Esslöffel Mehl, 1 Teelöffel Backpulver, 1 Tasse Milch und 2 Eier zum Teig. Vermischen Sie alles schön. Würzen Sie den Kartoffelteig mit Salz und Pfeffer.

Heizen Sie das Waffeleisen vor, fetten es ein und backen die Waffeln schön knusprig.

Raspeln Sie Möhren und machen die mit Zwiebelwürfeln, Essig, Salz, Pfeffer, etwas Honig und einem geriebenem Apfel an.

Waffeln, Schmand und Salat dekorativ anrichten.