



 40 Minuten

 Einfach

KARTOFFELWAFFELN MIT 3-ZWIEBELQUARK, RÄUCHERLACHS UND KRESSE

Knusprig, cremig, rauchig – so macht Quark Laune: Herzhafte Kartoffelwaffeln getoppt mit 3-Zwiebelquark, Räucherlachs und Kresse.

 So wirds gemacht :

SCHRITT 1

Die Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und in ca. 15 Min. in Salzwasser gar kochen; abgießen und abkühlen lassen. Den Dill waschen, trocken schütteln und fein hacken. Den Käse in kleine Würfel teilen und den Apfel in streichholzgroße Stücke schneiden.

SCHRITT 2

Die Kartoffeln mit dem Kartoffelstampfer zu einem Püree verarbeiten. Eier, Mehl, Schlagsahne und die Käsewürfel hinzufügen und zu einem Teig vermengen.

SCHRITT 3

Das Waffeleisen vorheizen (ggf. einfetten) und den Teig in 3 Portionen zu goldbraunen Waffeln ausbacken. Die Waffeln vor dem Servieren mit 3-Zwiebelquark, den Apfelstücken, Räucherlachs und Kresse belegen.

NÄHRWERTE

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 1306/312

Fett (g): 17

Kohlenhydrate (g): 22

Eiweiß (g): 17



 Zutaten

6 Portionen

350 g Kartoffeln, mehligkochend

Salz

0.5 Bund Dill

100 g MILRAM Sylter

0.5 Apfel, säuerlich

3 Eier (M)

100 g Mehl (Typ 405)

100 ml MILRAM frische Schlagsahne

185 g MILRAM 3-Zwiebelquark

6 Scheiben Räucherlachs

0.5 Packung Gartenkresse