



Kartoffelwaffeln mit Lachs

Für 4 Personen

- 300 g Kartoffeln, mehlig kochend, z. B. Adretta
- 180 g Mehl
- 100 g Tiefkühlspinat
- 100 g Gouda, gerieben
- 100 ml Milch
- 80 g Butter
- 2 Eier
- 1 Möhre
- 1 TL Backpulver
- Salz, Pfeffer und Muskat
- Räucherlachs zum Garnieren

Spinat antauen lassen. Die Kartoffeln mit Schale kochen, erkalten lassen, dann pellen und reiben. Möhre und Käse ebenfalls reiben. Die Butter schmelzen und zusammen mit geriebenem Käse, Gemüse, Eiern, Backpulver, Milch und Gewürzen zu einem Teig vermengen. Den Teig portionsweise im Waffeleisen zu goldbraunen Waffeln backen. Mit Lachs garnieren.

Tipp: Reichen Sie dazu einen Dip mit Crème fraîche, Sauerrahm und Kräutern!

