

Rezept

Herzhafte Kartoffelwaffeln mit Apfelmus



Quelle: [KMG/die-kartoffel.de](https://www.die-kartoffel.de) (bei Verwendung bitte angeben)

Zutaten für 4 Portionen:

400 g Kartoffeln, vorwiegend festkochend
3 EL Milch (3,5 % Fett)
6 EL Mehl (Type 405)
1 EL Backpulver
3 Eier, Größe M
Salz, Pfeffer
1 Prise Muskat, gerieben
Etwas Öl zum Einfetten
2 Stiele Thymian
1 roter Apfel
150 g Apfelmus

Zubereitung:

Für die Waffeln:

Kartoffeln waschen, schälen und grob in eine Schüssel reiben. Zu den geriebenen Kartoffeln Milch, Mehl, Backpulver und Eier in die Schüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Waffeln ausbacken:

Waffeleisen vorheizen, mit Öl einfetten und Waffeln portionsweise nach Gebrauchsanweisung ausbacken. Anschließend auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Für die Dekoration:

Thymian waschen, trocken schütteln und Blätter abzupfen. Apfel waschen, abtrocknen, Fruchtfleisch vom Kerngehäuse runterschneiden und in dünne Spalten schneiden. Kartoffelwaffeln mit Apfelmus, Apfelspalten und Thymian garniert servieren.

Tipp: Für etwas mehr Crunch Speck in einer Pfanne auslassen und zum Schluss über die Waffeln bröseln.

Rezept

Nährwerte pro Portion: 466 kcal / 1951 kJ | 18 g Eiweiß | 9 g Fett | 77 g Kohlenhydrate

Das Rezept für herzhaftes Kartoffelwaffeln mit Apfelmus, inklusive Videoanleitung, gibt es auch online unter folgendem Link: <https://die-kartoffel.de/herzhaftes-kartoffelwaffeln-mit-apfelmus-2/>

Weitere leckere Rezepte sowie Informationen und Tipps rund um die Kartoffel gibt es unter www.die-kartoffel.de.

Über die KMG

Die Kartoffel-Marketing GmbH (KMG) wurde 2014 gegründet. Sie versteht sich als „Bündnis der Kartoffelprofis“ und repräsentiert die deutschen Speisekartoffelproduzenten und die Kartoffelhändler. Ihr Ziel ist es, die Verbraucher in Deutschland über die Vielseitigkeit und den hohen Wert der Kartoffel zu informieren. Zur KMG gehören der Deutsche Kartoffelhandelsverband e. V., die Bundesvereinigung Erzeugergemeinschaften Kartoffeln und der Verein Landvolk Niedersachsen – Landesbauernverband e. V. Projekte der KMG werden von der Landwirtschaftlichen Rentenbank unterstützt.

Experten-Interviews:

Wir arbeiten mit zahlreichen Experten aus dem Kartoffelanbau und aus der Kartoffelproduktion zusammen, die Ihnen für Interviews zur Verfügung stehen. Bitte wenden Sie sich gerne an uns.

Pressekontakt:

agentur05 GmbH | Christina Fischer
E-Mail: fischer@agentur05.de
Tel.: 0221 925454-816
Sachsenring 81 | 50677 Köln



rentenbank
gefördert von der
Landwirtschaftlichen Rentenbank