



Barmbacher Bioladen

Kartoffelwaffeln mit Kräuterquark



etwa 6 Portionen

Teig:

250g mehlig Barmbacher Biokartoffeln (Afra)

40g Butter

2EL Wasser

20g Weizengrieß

60g Crème fraîche

100g Weizenmehl

4 Eier

½ TL Petersilie

Muskatnuss

Pfeffer

Quark:

250g Quark

2EL Milch

1TL Schnittlauch

1TL Petersilie

Zucker

Pfeffer

Salz

Teig:

Kartoffeln schälen und in Salzwasser etwa 20 Min. garen. Kartoffeln warm durch eine Kartoffelpresse drücken. Butter zerlassen. Anschließend alle Zutaten zu einem glatten Teig verrühren. Teig ca. 30 Min. ruhen lassen. Waffeleisen vorheizen. Waffeln auf mittlerer Stufe goldbraun backen.

Quark:

Quark und Milch glatt rühren. Übrige Zutaten zufügen und verrühren. Quark je nach Wunsch abschmecken.

Guten Appetit.