Kartoffel-Basilikum-Waffeln

Gebäck » Waffeln

Zutaten (4 Personen)

- » 500g Kartoffel(n)
- » Salz & Pfeffer
- » 75g Butter/Margarine
- » 3 Ei(er)
- » 250g Magerquark
- » 100g Mehl
- » 1 Topf Basilikum
- » 1EL Tomatenmark
- » 2EL Crème fraîche
- » 150g Saure Sahne
- » Paprika-Pulver (edelsüß)
- » 1 Prise Zucker
- » 3 Tomate(n)
- » 2EL Weißwein-Essig
- » 2EL Öl
- » 2 Bd. Rucola

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Kartoffeln in kochendem Salzwasser ca. 20min garen. Kalt abschrecken, Schale abziehen. Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken (oder mit einer Gabel fein zerdrücken) und abkühlen lassen.

2. Weiches Fett und Eier cremig rühren. Quark, Mehl, Kartoffelmasse und 1/2TL Salz unter die Fett-Schaummasse rühren. Basilikumblättchen abzupfen.

3. Waffeleisen erhitzen und mit Öl ausstreichen. Je einige Basilikumblättchen auf das Waffeleisen legen. Einen gehäuften Esslöffel Teig darauf geben und goldbraun backen. Warm stellen. Restlichen Teig ebenso verarbeiten.

4. Tomatenmark, Crème fraîche und saure Sahne verrühren. Mit Salz, Pfeffer, Paprika und Zucker abschmecken. Im Schälchen anrichten, mit Paprika bestäuben.

5. Tomaten entkernen, Fruchtfleisch würfeln. Essig, Salz, Pfeffer und Zucker verrühren, Öl darunter schlagen. Waffeln, Tomatencreme und Rucola mit Tomatenwürfeln anrichten. Marinade über Salat träufeln.

Nährwerte: 570kcal/E21g/F36g/KH38g pro Portion

angelegt am: 18.07.2003 Rezept-Nr: 468

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke