

# Rezept Waffeln

# Kartoffel-Lauch-

## Zutaten:

2,5 kg mehliges Kartoffeln (Typ Bintje, Agria, Laura)

2 Lauchstangen

5 Eier

5 – 6 EL Mehl

lauwames Wasser

ca. 15 g Hefe (ca. 1/3 Würfel)

Pflanzenöl für das Waffeleisen

Salz, frisch gemahlener weißer oder schwarzer Pfeffer

## Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen, waschen und reiben. Teilweise in einem Küchentuch auspressen.

Den Lauch waschen, den oberen grünen Teil abschneiden und klein schneiden.

Lauch, Eier und Mehl mischen, die Kartoffeln unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Hefe mit dem lauwarmen Wasser anrühren und ebenfalls untermischen.

Ca. 15 Minuten stehen lassen.

Das Waffeleisen erhitzen, einfetten und den Teig zu Waffeln ausbacken.

[Zurück zu den Gemüse- und Beilagenrezepten](#)