

Flammkuchen Kartoffel Waffeln



Einkaufsliste:

- 800g gekochte und Kartoffeln
- 1 Handvoll Frühlingszwiebeln gehackt
- 100g Schinkenwürfel
- 100g Butter
- 50g Creme Fraiche
- 4Eier
- 150-180g Mehl
- 1TL Backpulver
- 1/2TL Natron
- 1-2TL Salz
- 1-2 Knoblauchzehen -gepresst
- 1TL Pfeffer
- 2EL gehackte Petersilie
- 100g Cheddar

So wird's gemacht:

Gekochte Kartoffeln stampfen. Butter in einem Topf bräunen, Frühlingszwiebeln und Schinkenwürfel darin schwenken. Butter-Zwiebel-Masse zu den Kartoffeln geben. Eier und Creme Fraiche zu der Kartoffel-Masse geben. Mehl, Backpulver, Natron und Gewürze vermengen und schnell unter die Kartoffel-Ei-Masse heben. Petersilie zum Schluss untergeben. Waffeleisen stark erhitzen und je 1 Esslöffel in die Mitte des Eisens geben, Cheddar oder anderen Käse in die Mitte des Kartoffelteigs geben und mit etwa 1 Esslöffel Kartoffelteig belegen, sodass der Käse vollständig mit Teig bedeckt ist. Waffel goldbraun ca. 8-12 Minuten ausbacken. Vorsichtig aus dem Eisen lösen und auf ein Rost geben, im Ofen bei 50°C warm halten. Den restlichen Käse raspeln und auf die Waffeln geben. Warm servieren.