



Kartoffel-Käse-Waffeln

ZUTATEN FÜR 6 BELGISCHE WAFFELN

- 80 g Mehl | z.B. Dinkelmehl Type 630
- 500 g Kartoffeln
- 50 bis 80 g Käse | z.B. veganer oder vegetarischer Streukäse
- 150 ml Pflanzendrink | z.B. Haferdrink
- 2 EL Schnittlauch | frisch oder getrocknet
- 1/2 TL Salz
- 1 Prise Pfeffer
- Wasser + 1 Prise Salz, um die Kartoffeln darin zu kochen

ZUBEREITUNG

- 1. Schnittlauch vorbereiten:** Den Schnittlauch waschen und fein hacken.
- 2. Kartoffeln kochen und stampfen:** Dafür die Kartoffeln schälen und in etwa gleichgroße Stück schneiden. Wasser und 1 Prise Salz in einem Topf zum Kochen bringen und die Kartoffeln darin in etwa 15 Minuten weich kochen. Im Anschluss die Kartoffeln über ein Sieb abgießen und mit einem Kartoffelstampfer oder einer Gabel zerstampfen.
- 3. Waffelteig zubereiten:** Den Kartoffelstampf mit dem Pflanzendrink in eine Schüssel füllen und miteinander vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Schnittlauch unterheben. Abschließend Käse und Mehl dazugeben und solange unterrühren bis ein Waffelteig entsteht.
- 4. Kartoffel-Käse-Waffeln backen:** Das Waffeleisen nach Herstellerangaben erhitzen und nach Bedarf mit Öl benetzen. Je Waffel etwa 3 bis 5 EL Teig in das heiße Waffeleisen füllen und darin goldbraun backen. Sofort servieren.

