

Kartoffel - Hacksteak - Waffeln

Kategorien: Waffeln

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Kartoffeln
2	Stücke	Zwiebeln
3	Stücke	Eier
50	Gramm	Kartoffelstärke
250	Gramm	Rinderhack
4	Stücke	Salatblätter
3	Stücke	Tomaten
1/2		Beet Kresse
100	Gramm	Remoulade
150	Gramm	Magermilch-Joghurt

Anleitung:

Die Kartoffeln schälen, waschen und raspeln. Zwiebeln schälen. Eine Zwiebel zu den Kartoffeln reiben. Zwei Eier und Stärke gut unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Übrige Zwiebel würfeln. Mit Rinderhack und einem und einem Ei verkneten. Würzen. Das Waffeleisen erhitzen, mit Öl ausstreichen. Aus dem Kartoffelteig nacheinander die Waffeln backen (warm halten). Rinderhack in vier Portionen teilen und im Waffeleisen oder in der Pfanne je 3-4 Minuten braten. Salat und Tomaten putzen. Kresse vom Beet schneiden. Alles waschen. Die Tomaten in Scheiben schneiden. Remoulade und Joghurt glattrühren. Hälfte der Kresse unterrühren. Die Waffeln mit je einem Salatblatt, einem Hacksteak, Tomaten und Remoulade belegen. Mit restlichen Waffeln abdecken und mit übriger Kresse garnieren und servieren.