

## Kartoffel - Kümmel - Waffeln

Kategorien: Waffeln

Zutaten für: 1 Rezept

2	groß.	Kartoffeln, mehligkochend
4		Eier
50	Gramm	Weizenmehl, Type 1050 gesiebt
50	Gramm	Parmesan; gerieben
1	Teel.	Kümmel; gemahlen
		Mineralwasser
1		Speckschwarte

### Anleitung:

Kartoffeln in der Schale weich kochen, pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Kartoffelbrei mit Eiern, Mehl, Parmesan und Kümmel vermengen und mit einem Handrührgerät mit Rührbesen zu einem dickflüssigen Teig verarbeiten. Wenn der Teig zu fest ist, etwas Mineralwasser hinzufügen. Waffeleisen vorheizen, mit der Speckschwarte einreiben, den Teig in Portionen hineingeben und goldbraune Waffeln daraus backen. Nach jedem Backen das Waffeleisen wieder einfetten.

Die Kartoffel-Kümmel-Waffeln sofort warm servieren.