

Kartoffel - Speck - Waffeln

Kategorien: Waffeln

Zutaten für: 1 Rezept

1	Pack.	Kartoffelpulver
2	Stücke	Eier
100	Gramm	Bauchspeck (geräuchert)
1	Stück	Zwiebel

Anleitung:

Der feingewürfelte Bauchspeck mit der Zwiebel in der Pfanne dünsten und abkühlen lassen. Kartoffelpufferpulver nach Vorschrift mit der angegebenen Menge Wasser verrühren, die Eier unterrühren und 15 Minuten quellen lassen. Danach die abgekühlte Speck-Zwiebelmischung unterrühren. Aus der Masse anschließend portionsweise im leicht gefetteten Waffeleisen die Waffeln goldbraun ausbacken. Dazu schmeckt Tzaziki oder ein anderer Kräuterquark.