



Kartoffelwaffeln

Kartoffelpuffer mal anderes? Knusprig & doch fluffig - das sind die Kartoffelwaffeln! Mit pochiertem Ei und Lauchzwiebellocken getoppt - ein Schmaus!

Zutaten:

- 500 g Kartoffeln
- 4 Eier (Gr. M)
- 4 EL Mehl
- 1 Lauchzwiebel
- 2 EL heller Essig
- Salz, Pfeffer, Muskat
- Öl für das Waffeleisen



Zubereitung:

Für die Zwiebellocken:

Lauchzwiebeln putzen, waschen und sehr schräg in feine Ringe oder längs in ca. 10 cm lange feine Streifen schneiden. Für ca. 20 Minuten in Eiswasser legen.

Für den Waffelteig inzwischen Kartoffeln schälen, waschen und grob raspeln. 1 Ei und Mehl unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Ein Waffeleisen erhitzen und gut mit Öl einpinseln. Waffeln nach und nach backen.

Für die pochierten Eier ca. 2 l ungesalzenes Wasser mit Essig in einem weiten Topf zum Sieden bringen. Eier jeweils in einer Tasse aufschlagen. Mit einer Gabel im Wasser rühren, sodass ein leichter Strudel entsteht. Eier nacheinander zügig ins Wasser gleiten lassen - es soll nicht kochen! Das Eiweiß jeweils mithilfe von zwei Esslöffeln vorsichtig über das Eigelb ziehen. Eier ca. 4 Minuten gar ziehen lassen. Herausnehmen, abtropfen lassen. Mit den Waffeln anrichten. Mit Salz und Pfeffer würzen.