



Kartoffel-Waffeln mit Frikadellen

Die Waffel, die ein Burger sein möchte!

Zutaten:

500 g Kartoffeln (mehlig.)
2 Zwiebeln
3 Eier
50 g Stärke
Salz & Pfeffer, Paprikapulver
250 g Hackfleisch
etwas Salat
3 Tomaten
100 g Remoulade
150 g Naturjoghurt
Kresse oder Kräuter
etwas Rapsöl

 Für 4 Portionen

 50 min

 Eckiges Waffeleisen

Zubereitung:

1. Kartoffeln schälen, kurz abwaschen und raspeln. Zwiebeln schälen, eine ebenfalls raspeln und zu den Kartoffeln geben. 2 Eier und Stärke gut unter die Kartoffelraspeln mischen.
2. Übrige Zwiebel fein würfeln. Hackfleisch mit Zwiebeln und Ei vermengen, mit Salz, Pfeffer und Paprika gut würzen.
3. Waffeleisen vorheizen und mit etwas Öl bepinseln. Aus dem Kartoffelteig 8 Waffeln backen und diese warmstellen. Derweil aus der Hackmasse 4 eckige Frikadellen formen und in einer Pfanne mit Öl anbraten.
4. Salat und Tomaten waschen und putzen. Salat ggf. in Stücke zupfen und die Tomaten in Scheiben schneiden. Remoulade mit Joghurt glattrühren, mit Kresse bzw. Kräutern abschmecken. 4 Kartoffelwaffeln je mit Remoulade, Salat, Frikadelle und Tomaten belegen. Restliche Waffeln als Deckel auflegen.