

Koch's Hofladen in Kastel

Für alle, die es besonders frisch mögen:
Viele leckere Landprodukte aus der Region.

April - Aktionstüte 2018

Herzhafte Kartoffel-Waffeln

2,5 kg Kartoffeln, fk.
6 Eier aus Bodenhaltung
1 Stück rote Paprikaschote
4 Stück Möhren
3 Stück Zwiebeln
1 Bund Petersilie

€ 4,90

Unser leckeres Rezept für "Kartoffel-Waffeln
mit Joghurt-Dip" finden Sie auf der Rückseite.

Unsere Öffnungszeiten:
Mo.-Sa.: 08.00 - 13.00 Uhr
Freitag.: 14.00 - 18.30 Uhr



Boelckestraße 65, 55252 Mainz-Kastel, Tel.: 06134/63705

Koch's
Hofladen

Kartoffel-Waffeln mit Joghurt-Dip

Für 4 Personen

Zutaten:

800 g	Kartoffeln, fk.
1 Stück	Paprika rot
4 Stück	Möhren
3 Stück	Zwiebeln
100 g	Kartoffelmehl
3 Stück	Eier
2 Zehen	Knoblauch
250 g	Schmand
300 g	Vollmilchjoghurt
1 Bund	Petersilie
	Salz, Pfeffer, Muskatnuss



Zubereitung:

Kartoffeln ca. 25 Minuten kochen.

Paprika und zwei Zwiebeln fein würfeln, Möhren raspeln.

Kartoffeln pellen, durch eine Presse drücken und mit Kartoffelmehl, Eiern, Möhrenraspeln und den gewürfelten Zwiebeln verkneten. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Den Teig ca. 15 Minuten ruhen lassen.

Schmand, Joghurt und 2 fein gehackte Knoblauchzehen für den Dip verrühren. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Petersilie waschen und sehr klein hacken, eine weitere Zwiebel fein würfeln. Petersilie und Zwiebel unter die Joghurtmasse rühren.

Das Waffeleisen mit Öl bestreichen, Kartoffelmasse einfüllen und in ca. 3 bis 4 Minuten bei mittlerer Hitze die Waffeln backen. Nicht zu früh den Deckel des Waffeleisens anheben, die Waffel braucht ihre Zeit. Zusammen mit dem Dip anrichten.

Guten Appetit wünscht Ihnen Familie Koch.