



[Previous](#) [Next](#)
[Als PDF drucken](#)

Difficulty
Mittel
Duration
40 min
Serving
6 Portionen

Kartoffelwaffeln mit schnellem Apfelkompott

Du liebst Waffeln auch mal herzhaft? Dann solltest Du unsere Kartoffelwaffeln mit selbstgemachtem Apfelkompott unbedingt ausprobieren.

Zutaten

- 600 g Kartoffeln
- 50 g Zwiebeln
- 3 Stängel Petersilie
- 100 g HERTA Finesse Putenbrust mit Honig
- 250 g Mehl
- 1/2 Würfel frische Hefe
- 1 TL MAGGI Bio Gemüse Bouillon
- 300 ml Milch, 3,5% Fett
- 1 Einheit Ei (Gewichtsklasse M)
- 375 g Äpfel
- 1 EL Zitronen- oder Limettensaft
- etwas Zimt
- 1 TL THOMY Reines Sonnenblumenöl

Zutaten kopieren

Zubereitung

1. Zutaten klein schneiden und reiben

8min

Kartoffeln und Zwiebel schälen und fein reiben. Die Petersilie abwaschen, trocken schütteln, Blätter von den Stängeln abzupfen und hacken. HERTA Finesse Putenbrust mit Honig in Würfel schneiden.

2. Teig zubereiten

30min

Mehl in eine Schüssel sieben, Hefe und MAGGI Ideen vom Wochenmarkt Gemüse Bouillon in Milch auflösen und zu dem Mehl geben. Kartoffel- und Zwiebelraspel mit Ei, Schinkenwürfel und Petersilie verrühren, zugeben und an einem warmen Ort abgedeckt ca. 30 Min. gehen lassen.

3. Apfelkompott zubereiten

1min

Für das Apfelkompott Äpfel waschen, entkernen und in Stücke schneiden. Mit Zimt und Zitronensaft in einer Küchenmaschine pürieren.

4. Waffeln backen

1min

Waffeleisen heiß werden lassen und mit THOMY Reines Sonnenblumenöl einpinseln. Den Teig portionsweise zu Waffeln ausbacken. Dazu den Apfelkompott reichen.

Dazu schmeckt ein grüner Salat.

Tipps

Rezept-Tipp

Anstelle von Äpfeln schmecken auch reife Birnen gut als Kompott.

Nährwerte anzeigen

Energie	332.4 kcal
Fett	4.2 g
davon gesättigte Fettsäuren	1.7 g
Kohlenhydrate	58.4 g
davon Zucker	10.5 g
Ballaststoffe	4.2 g
Eiweiß	13.6 g
Salz	41.9 mg

Alle Angaben pro Portion