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 Weizenmehl
- 1/2 Würfel frische Hefe
- 1 TL MAGGI Bio Gemüse Bouillon
- 300 ml Milch
- 1 Einheit Ei (Gewichtsklasse M)
- 375 g Äpfel
- 1 EL Zitronensaft
- 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
Gesättigte Fette	1.7 g
Kohlenhydrate	58.4 g
Zucker	10.5 g
Ballaststoff	4.2 g
Protein	13.6 g
Natrium	208.6 mg

Alle Angaben pro Portion