

Kartoffel-Möhren-Waffeln



Zutaten:

Für ca. 6 Waffeln

- 600 g Kartoffeln
- 1 Möhre
- 4 Stiele Petersilie
- 25 g Dinkelmehl Vollkorn
- 1 Ei
- 100 ml Milch
- 2 Esslöffel Alba Öl
- Salz & Pfeffer aus der Mühle
- etwas Muscat-Abrieb
- Café de Paris
- 1 L Senf

Für den Dip:

- 250 g Skyr
- Salz & Pfeffer aus der Mühle
- 2 TL Sahne- Meerrettich

Vorbereitung:

Kartoffeln (am besten am Vortag kochen) und durch die Kartoffelpresse pressen. Sie müssen total erkaltet sein.

Möhre schälen und fein raspeln.

Petersilie waschen, trocken schütteln und klein hacken.

Zubereitung:

Alle Zutaten für die Waffeln zu eine glatten Teig verrühren und kleine Portionen im Waffeleisen ausbacken.

Nebenbei die Zutaten für den Dip cremig rühren.

Salat nach Wunsch dazu, fertig!

Guten Appetit! 😊