



Kartoffel - Kräuter - Waffeln mit Rauchlachs und bunten Salat

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Herrlich „nordisch“, einfach, schnell, passt in viele Speisefolgen

Zutaten

- Für den Waffelteig:
- 350 g fest kochende Pellkartoffeln
- Salz, etwas geriebene Muskatnuss
- 3 Eier
- 100 g Mehl
- 100 ml Sahne
- Etwas geriebene Muskatnuss
- Etwas edelsüßes Paprikapulver
- 3 El gehackte Petersilie
- 3 El gehackter Schnittlauch
- Bunte Salate nach Marktlage wie: Frisèe, Radicio, Feldsalat
- 250 g Rauchlachs in Scheiben
- Etwas Sahnenmeerrettich und Gravad Lachssoße

Zubereitungsart

Schritt1

Der Waffelteig:

Schritt2

Die Kartoffeln in Salzwasser mit etwas Kümmel kochen, noch warm pellen .Durch die Kartoffelpresse drücken oder fein zerstampfen.

Schritt3

Die Eier trennen, die Eigelbe mit Kräutern unter die Kartoffeln rühren, salzen, mit etwas Muskatnuss und Rosenpaprika würzen; das Eiweiß steif schlagen Abwechselnd das Mehl und die Sahne unterrühren. Zum Schluss den Eischnee und die gehackten Kräuter unterheben.

Schritt4

Je 1 El Teig geben in die Mitte des Waffeleisens geben und die Waffeln goldgelb backen.

Schritt5

Anrichtevorschlag:

Schritt6

Die Waffeln portionsweise anrichten und in die Mitte ein buntes Salatbouquet setzen. 1 - 2 schöne Lachsscheiben zu einer Rose drehen und obenauf placieren. Einen kräftigen Senfdressing drum herum träufeln und sofort servieren.

Schritt7

Gern reiche ich dazu etwas „Gravad-Lachssoße“ und / oder Sahnenmeerrettich.

Rezeptart: Kalte Vorspeisen **Tags:** einfach, ganzjährig, kartoffelwaffeln, lecker, nordisch, preiswert, schnell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kartoffel-kraeuter-waffeln-mit-rauchlachs-und-bunten-salat/>