

Knusprige Kartoffelwaffeln mit sahnigen Pilzen

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Abwechslungsreiche Alltagsküche für die ganze Familie

Zutaten

- Für die Kartoffelwaffeln:
- 250 g fest kochende Pellkartoffeln
- 3 Eier, getrennt
- 100 ml Sahne
- 100 g Mehl
- ½ Tl Kümmel, Salz, etwas Rosenpaprika und Muskatnuss
- Für die Pilze:
- 500 g gemischte Pilze nach Angebot und Marktlage
- (Steinchampignons, Pfifferlinge, Shitake, Steinpilze etc.)
- 2 kleine Zwiebeln, gewürfelt
- 40 g Butter
- 2 El Mehl
- 125 ml Sahne
- 100 ml Crème Fraiche
- ½ Bündchen Schnittlauch, gehackt
- Salz, Pfeffer, 1 Spritzer Zitronensaft

Zubereitungsart

Schritt1

Die Waffeln:

Schritt2

Die Pellkartoffeln in Salzwasser mit etwas Kümmel weich kochen, schälen und durch die

Kartoffelpresse drücken.

Schritt3

Die Eier trennen, die Eigelbe mit der Sahne verquirlen und abwechselnd mit dem Mehl unter die Kartoffelmasse rühren.

Schritt4

Mit Salz, Paprika und einem Strich Muskatnuss würzen.

Schritt5

Den steif geschlagenen Eischnee unterheben.

Schritt6

In die Mitte eines geölten Waffeleisens, jeweils 1 El Masse geben und die Waffeln knusprig herausbacken, im vorgeheizten Backofen bei 80 - 100° C warm halten.

Schritt7

Schritt8

Die Rahmpilze:

Schritt9

Die Pilze putzen, nicht waschen, sondern mit einer kleinen Bürste säubern; auf gleiche Größe schneiden.

Schritt10

Die Zwiebeln in der Butter glasig anschwitzen, die Platte auf volle Leistung hoch schalten.

Schritt11

Die vorbereiteten Pilze dazu geben, 2 - 3 min. zusammen schwitzen lassen Alles mit 2 El Mehl bestäuben, glatt rühren.

Schritt12

Mit der Sahne und Crème fraiche aufgießen und 4 - 5 min. leise köcheln lassen. Abschmecken und den frischen Schnittlauch unterschwenken.

Schritt13

Schritt14

Anrichtevorschlag:

Schritt15

Die Rahmpilze auf vorgewärmten Tellern auf / an den krossen Kartoffelwaffeln portionieren und sofort servieren

Rezeptart: Kartoffelgerichte **Tags:** kartoffelwaffeln, pilze, sahn

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/knusprige-kartoffelwaffeln-mit-sahnigen-pilzen/>