



KARTOFFELWAFFELN MIT PESTO

HÜLSENFRUCHT- & REIS-MEHLE | VORSPEISE | 15-45 MIN | VEGETARISCH



Zutaten (Für 4 Personen)

- 150 g Müller's Mühle Kichererbsen Mehl
- 750 g Kartoffeln (mehlig kochend)
- 50 g Dinkelmehl 630
- 2 Eier
- 20 g Petersilien Pesto oder Pesto Verde
- 30 g Zwiebelwürfel (fein)
- 30 g Butter (flüssig)
- 2 Knoblauchzehen
- ½ g Majoran (getrocknet)
- 1 g Muskatnuss

Produktempfehlungen



**KICHERERBSEN
MEHL**

Zubereitungen

Die Kartoffeln schälen und waschen und in einem Topf mit gesalzenem Wasser bedeckt weich kochen lassen. Das Wasser anschließend abgießen. Die Kartoffeln ausdämpfen und abkühlen lassen.

Kartoffeln durch die Presse drücken, in eine Schüssel geben und mit den restlichen Zutaten zu einem homogenen Waffelteig verarbeiten. Das Waffeleisen auf Stufe 2 bis 3 stellen und die Waffeln langsam backen (diese benötigen mehr Zeit als herkömmliche süße Waffeln). Das Waffeleisen gut einfetten und nach der abgelaufenen Zeit vorsichtig schauen, ob die Waffel sich vom Eisen löst.

Tipp: Die Waffeln mit einem herzhaften Kräuterschmand servieren. Schmeckt auch hervorragend im Sommer zum Salat.

Zubereitungszeit: ca. 25-30 Minuten