**Herzhafte Kartoffelwaffeln mit Apfelmus**



*Quelle: KMG/die-kartoffel.de (bei Verwendung bitte angeben)*

|  |  |
| --- | --- |
| **Zutaten für 4 Portionen:**400 g Kartoffeln, vorwiegend festkochend3 EL Milch (3,5 % Fett)6 EL Mehl (Type 405)1 EL Backpulver3 Eier, Größe MSalz, Pfeffer1 Prise Muskat, geriebenEtwas Öl zum Einfetten2 Stiele Thymian1 roter Apfel150 g Apfelmus |  |
| **Zubereitung:****Für die Waffeln:**Kartoffeln waschen, schälen und grob in eine Schüssel reiben. Zu den geriebenen Kartoffeln Milch, Mehl, Backpulver und Eier in die Schüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.**Waffeln ausbacken:**Waffeleisen vorheizen, mit Öl einfetten und Waffeln portionsweise nach Gebrauchsanweisung ausbacken. Anschließend auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.**Für die Dekoration:**Thymian waschen, trocken schütteln und Blätter abzupfen. Apfel waschen, abtrocknen, Fruchtfleisch vom Kerngehäuse runterschneiden und in dünne Spalten schneiden. Kartoffelwaffeln mit Apfelmus, Apfelspalten und Thymian garniert servieren.Tipp: Für etwas mehr Crunch Speck in einer Pfanne auslassen und zum Schluss über die Waffeln bröseln.Nährwerte pro Portion: 466 kcal / 1951 kJ | 18 g Eiweiß | 9 g Fett | 77 g KohlenhydrateDas Rezept für herzhafte Kartoffelwaffeln mit Apfelmus, inklusive Videoanleitung, gibt es auch online unter folgendem Link: <https://die-kartoffel.de/herzhafte-kartoffelwaffeln-mit-apfelmus-2/>Weitere leckere Rezepte sowie Informationen und Tipps rund um die Kartoffel gibt es unter [www.die-kartoffel.de](http://www.die-kartoffel.de).**Über die KMG**Die Kartoffel-Marketing GmbH (KMG) wurde 2014 gegründet. Sie versteht sich als „Bündnis der Kartoffelprofis“ und repräsentiert die deutsche Kartoffelwirtschaft. Ihr Ziel ist es, die Verbraucher in Deutschland über die Vielseitigkeit und den hohen Wert der Kartoffel zu informieren. Zur KMG gehören der Deutsche Kartoffelhandelsverband e. V., die Bundesvereinigung Erzeugergemein­schaften Kartoffeln und der Verein Landvolk Niedersachsen – Landesbauernverband e. V. Projekte der KMG werden von der Landwirtschaftlichen Rentenbank unterstützt. **Experten-Interviews:**Wir arbeiten mit zahlreichen Experten aus dem Kartoffelanbau und aus der Kartoffelproduktion zusammen, die Ihnen für Interviews zur Verfügung stehen. Bitte wenden Sie sich gerne an uns.C:\Users\tsiagidou.AGENTUR05DOM\AppData\Local\Microsoft\Windows\INetCache\Content.Word\rentenbank.jpg**Pressekontakt:**agentur05 GmbH | Christina FischerE-Mail: fischer@agentur05.deTel.: 0221 925454-816 gefördert von der Sachsenring 81 | 50677 Köln Landwirtschaftlichen Rentenbank |