

**Kochen**

**Serkan Güzelcoban**

**Montag, den 23.11.2020**

**Kartoffelwaffeln mit Blumenkohl-Pilz-Salat Für 4 Personen**

**Zutaten**

**Für den Quark-Dip**

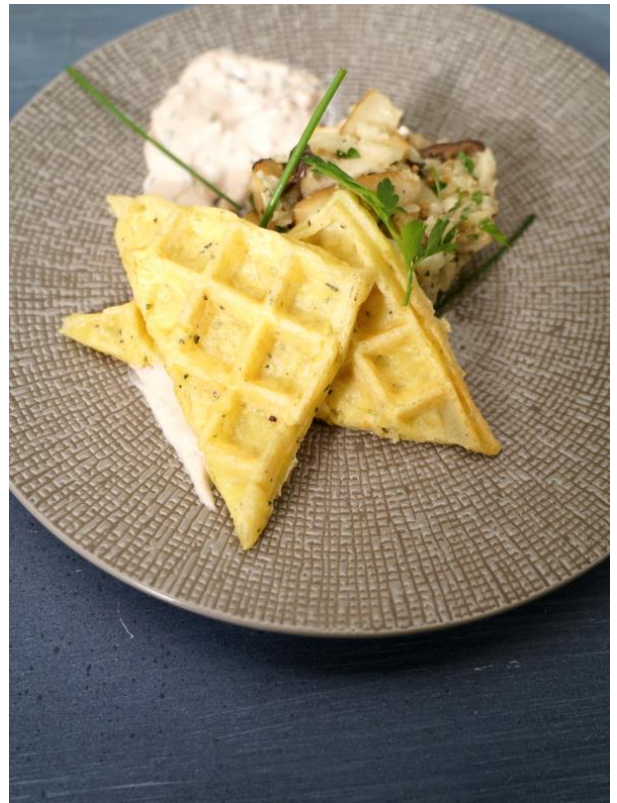
1 Zwiebel, klein  
4 Tomaten, getrocknet, in Öl  
1 Bund Schnittlauch  
500 g Quark, 20% Fett  
80 ml Milch  
2 EL Tomatenmark oder Ajvar  
etwas Salz  
etwas Pfeffer

**Für die Waffeln**

1 kg Kartoffeln, vorwiegend festkochend  
2 Zwiebeln  
2 Stiele Thymian  
2 Eier (Größe M)  
4 EL Mehl  
4 EL Rapsöl

**Für den Salat**

1 Blumenkohl, ca. 1 kg  
300 g Kräuterseitlinge oder Champignons  
1 EL Butterschmalz  
1 EL Senfkörner  
etwas Salz  
etwas Pfeffer  
etwas Honig oder Zucker  
3 EL Balsamessig, hell  
1 TL Senf  
5 EL Raps- oder Sonnenblumenöl  
1 Bund Petersilie



**Zubereitung**

1. **Für den Dip** die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Tomaten, abtropfen lassen, das Öl dabei auffangen. Tomaten fein würfeln. Schnittlauch abbrausen und in Röllchen schneiden.
2. Quark, Milch, Tomatenmark, Zwiebeln und Tomaten mit dem Öl verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Schnittlauch untermischen und bis zum Servieren abdecken und kühlen.
3. **Für die Waffeln** Kartoffeln schälen, abbrausen und fein reiben. Die geriebenen Kartoffeln in einem Sieb abtropfen lassen.
4. Zwiebeln abziehen und ebenfalls fein reiben oder hacken. Thymianblättchen abzupfen und fein schneiden.
5. Kartoffeln, Zwiebeln, Thymian, etwa 1 TL Salz, Eier und Mehl gut verrühren.
6. **Für den Salat** Blumenkohl putzen, abbrausen und grob reiben. Pilze putzen und in feine Scheiben schneiden.
7. Butterschmalz erhitzen. Pilze darin braten, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Herausnehmen und lauwarm abkühlen lassen.
8. Blumenkohl und Senfkörner im Bratfett der Pilze rösten, bis der Blumenkohl goldgelb ist. Mit Salz und Pfeffer würzen. Herausnehmen und mit den Pilzen mischen.
9. Honig, Essig, Senf und Öl zu einem Dressing verrühren. Mit Blumenkohl und Pilzen mischen.

10. Petersilie abbrausen, trockenschütteln, fein schneiden und kurz vor dem Servieren unter den Salat mischen.

11. Ein Waffeleisen erhitzen und dünn mit Öl bestreichen. Jeweils 1-2 EL Kartoffelmasse ins Waffeleisen geben und knusprig backen. So weiter verfahren, bis der Teig verbraucht ist. Gebackene Waffeln bis zum Servieren warm stellen (Backofen bei ca. 80 Grad Ober- und Unterhitze).

12. Kartoffelwaffeln mit dem Dip und dem Salat anrichten und servieren.

**Tipp:** Wer kein Waffeleisen besitzt, kann die Waffeln bzw. dann sind es Puffer auch in einer Pfanne zubereiten. Dafür braucht es dann mehr Öl zum Braten. Die Kartoffelpuffer in der Pfanne von beiden Seiten ca. 1-2 Minuten goldbraun braten.