

KARTOFFELWAFFELN MIT LAUCH-SCHINKEN-RAGOUT

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

250 g	mehlige Kartoffeln
2 EL	Salz, Pfeffer
2 EL	flüssige Sahne
2 EL	Hartweizengrieß
100 g	Quark
4	Weizenmehl
	Eier
	Muskat, frisch gemahlen
200 g	Zwiebellauch
50 g	Schalotten
20 g	Butterschmalz
200 ml	Sahne
100 ml	Brühe
150 g	gekochter Schinken, in Würfel geschnitten
100 g	Tomatenviertel, gehäutet
1 EL	Salz
	Pfeffer, grob geschrotet
	Petersilie, gehackt
	Ölraukesalat
	Fett zum Ausbacken
	Salz

Zubereitung:

Die gekochten Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken. Mit Salz und Pfeffer würzen. Flüssige Sahne, Hartweizengrieß, Quark und flüssige Butter zu den Kartoffeln geben und verrühren. Weizenmehl, Eier und frisch geriebene Muskatnuß dazugeben.

Den Teig ca. 30 Minuten ruhen lassen und in einem beschichteten, vorgeheizten Waffeleisen ausbacken.

Den Zwiebellauch in Stücke schneiden, in Salzwasser blanchieren und kalt abschrecken.

Die Schalottenwürfel in Butterschmalz anbraten, mit Sahne aufgießen und etwas Brühe dazugeben. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen und einkochen.

Die Zwiebellauchstücke, den gekochten Schinken und die Tomatenstücke dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Petersilie nachwürzen und kurz erhitzen.

Die Ölrauke in heißem Fett fritieren, ausheben und salzen.

Nun alles zusammen zwischen zwei gebackenen Waffeln schichten.