

Hier und heute



Kartoffelwaffeln mit Avocado-Lachs-Creme

Achim Oecal alias „kitchenachim“ hat sich über die sozialen Medien in die Herzen von Millionen von Menschen gekocht. Bei uns macht er Kartoffelwaffeln mit Avocado-Lachs-Creme. Außerdem verlosen wir sein neues Kochbuch.

Das Rezept

von Achim Oecal „kitchenachim“ für zwei Personen

Zutaten für die Kartoffeln

- 2 große, möglichst flache, vorwiegend festkochende Kartoffeln
- Salz
- natives Olivenöl extra

Zutaten für die Avocado-Lachs-Creme

- 1 Avocado
- 1 rote Zwiebel
- 1 Minigurke
- 5 Scheiben Räucherlachs
- ½ Bund Dill
- Saft von ½ Zitrone
- 2 EL Natur-Joghurt (3,5 % Fett)
- 2 EL Mayonnaise (80 % Fett)
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Außerdem

- 1 Doppelwaffeleisen

Zubereitung

Kartoffeln gut waschen und ungeschält in Salzwasser gar kochen (dauert etwa eine halbe Stunde, je nach Größe).

Für die Creme die Avocado halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch auslösen. Die Zwiebel schälen und achteln. Die Gurke waschen und in grobe Stücke schneiden. Avocado, Zwiebeln, Gurken und Räucherlachs mit einem großen Messer auf einem großen Küchenschneidebrett fein hacken und anschließend in eine Schüssel geben. Den Dill fein hacken und hinzufügen. Zitronensaft, Joghurt, Mayonnaise, etwas Salz und Pfeffer dazugeben und alles gut vermischen.

Das Waffeleisen heizen. Die Backflächen gut mit Olivenöl bepinseln, je eine Kartoffel hineingeben, zudrücken und drei bis fünf Minuten knusprig backen.

Die Kartoffelwaffeln mit der Avocado-Lachs-Creme servieren und genießen.

Variante

- Schnittlauch statt Dill verwenden

Pimp it

- mit Radieschenscheiben und Gartenkresse garnieren