

# Kartoffel-Grünkohl-Waffeln

Von Carina Sandmann

**„Das sind keine klassischen süßen Waffeln, das ist eine deftige, fast schon volle Mahlzeit,“ sagt Food-Stylistin über ihre ganz besonderen Waffeln. „Und der Grünkohl gibt den besonderen Kick.“**

## Zutaten (für 4 Personen):

- 400 g Crème fraîche
- 1 EL Limettensaft
- 1 TL Limettenabrieb
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 300 g vorwiegend festkochende Kartoffeln
- 150 g Grünkohl
- 250g Magerquark
- 2 Eier
- 75g Pflanzenöl
- 200 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 3-4 Bunte Tomaten
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Essig
- 1/2 Bund Dill

## Zubereitung

- Crème fraîche, dem Limettensaft und dem Limetten-abrieb verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und bis zum Servieren kaltstellen.
- Die Kartoffeln mit der Schale in kochendem Salzwasser ca. 20 Minuten gar kochen. Abgießen und noch warm pellen.
- Den Grünkohl in kochendem Salzwasser 5 Minuten kochen.
- Abgießen, abschrecken und sehr gut ausdrücken.
- Den Grünkohl, den Quark, die Eier und das Öl zusammen in einen Mixer geben und sehr fein pürieren. Die Masse in eine Schüssel füllen, das Mehl und das Backpulver zugeben und unterrühren. Dann die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse oder mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken und in die Masse pressen und auch unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Das Waffeleisen vorheizen. Den Teig darin portionsweise backen.
- Tomaten halbieren und in Scheiben schneiden. Mit Olivenöl und Essig marinieren.
- Creme fraiche, Tomaten und Dill auf den Waffeln verteilen und servieren.