



Mittel
40 min
6 Portionen

Kartoffelwaffeln mit schnellem Apfelkompott

Du liebst Waffeln auch mal herzhaft? Dann solltest Du unsere Kartoffelwaffeln mit selbstgemachtem Apfelkompott unbedingt ausprobieren.

600 g Kartoffeln
50 g Zwiebeln, rot
3 Stängel Petersilie
100 g HERTA Finesse Putenbrust mit Honig
250 g Mehl
1/2 Würfel frische Hefe
1 TL MAGGI Bio Gemüse Bouillon
300 ml Milch, 3,5% Fett
1 Einheit Ei (Gewichtsklasse M)
375 g Äpfel
1 EL Zitronen- oder Limettensaft
etwas Zimt
1 TL THOMY Reines Sonnenblumenöl

Schritte

1. Schritt 1

8min

Kartoffeln und Zwiebel schälen und fein reiben. Die Petersilie abwaschen, trocken schütteln, Blätter von den Stängeln abzupfen und hacken. HERTA Finesse Putenbrust mit Honig in Würfel schneiden.

2. Schritt 2

30min

Mehl in eine Schüssel sieben, Hefe und MAGGI Ideen vom Wochenmarkt Gemüse Bouillon in Milch auflösen und zu dem Mehl geben. Kartoffel- und Zwiebelraspel mit Ei, Schinkenwürfel und Petersilie verrühren, zugeben und an einem warmen Ort abgedeckt ca. 30 Min. gehen lassen.

3. Schritt 3

1min

Für das Apfelkompott Äpfel waschen, entkernen und in Stücke schneiden. Mit Zimt und Zitronensaft in einer Küchenmaschine pürieren.

4. Schritt 4

1min

Waffeleisen heiß werden lassen und mit THOMY Reines Sonnenblumenöl einpinseln. Den Teig portionsweise zu Waffeln ausbacken. Dazu den Apfelkompott reichen.

Dazu schmeckt ein grüner Salat.

Tipps

Rezept-Tipp

Anstelle von Äpfeln schmecken auch reife Birnen gut als Kompott.

Nährwerte anzeigen

Kohlenhydrate	58.4 g
Energie	332.4 kcal
Fett	4.2 g
Ballaststoff	4.2 g
Protein	13.6 g
Gesättigte Fette	1.7 g
Natrium	41.9 mg
Zucker	10.5 g

Alle Angaben pro Portion