

Kartoffel-Waffeln, Guacamole, Käse, Kartoffel-Stroh

Für zwei Personen

Für die Kartoffelwaffeln:

400 g mehligk. Kartoffeln	1 Zwiebel	1 Ei
Butter	100 g Mehl, 405	1 TL Backpulver
Salz, Pfeffer		

Für die Guacamole:

1 Avocado	1 große Tomate	1-2 Knoblauchzehen
1 Zitrone, Saft	1 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für den Käse:

150 g Halloumi	1 EL Harissapaste	1 EL Ahornsirup
----------------	-------------------	-----------------

Für das Kartoffelstroh:

1-2 festk. Kartoffel	Öl, Salz	1 EL Stärke
----------------------	----------	-------------

Für den Minz-Joghurt:

1 Zitrone, Abrieb, Saft	100-150 g griech. Joghurt	1-2 Zweige Minze
Salz		

Für die Garnitur:

2 EL Granatapfelkerne	1-2 Zweige Petersilie
-----------------------	-----------------------

Für die Kartoffelwaffeln:

Die Kartoffeln schälen und fein reiben. Zwiebel abziehen und fein hacken.

Kartoffeln, Zwiebeln, Ei, Mehl und Backpulver zu einem glatten Teig vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Waffeleisen mit etwas Butter einfetten. 10 Minuten vor dem Servieren den Teig im Waffeleisen ausbacken.

Für die Guacamole:

Avocado von Schale und Kern befreien. Knoblauch abziehen. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Avocado mit Knoblauch, Zitronensaft und Olivenöl pürieren. Tomatenfleisch klein würfeln und unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Käse:

Halloumi anbraten und mit Harissa und Ahornsirup abschmecken.

Für das Kartoffelstroh:

Kartoffel schälen und mit einem Hobel fein schneiden, anschließend mit einem Messer in feine Stifte schneiden. Die Stifte in Stärke wenden und in heißem Öl knusprig frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Salzen.

Für den Minz-Joghurt:

Minze abzupfen und fein hacken, mit Joghurt vermengen und mit Zitrone und Salz abschmecken.

Für die Garnitur:

Waffel mit Guacamole, Minz-Joghurt und Halloumi belegen. Mit gehackter Petersilie und Granatapfelkernen dekorieren.

Luisa Wilmerding am 24. September 2025