



# Kartoffel - Kräuter - Waffeln mit Rauchlachs und bunten Salat

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Herrlich „nordisch“, einfach, schnell, passt in viele Speisefolgen

## Zutaten

- Für den Waffelteig:
- 350 g fest kochende Pellkartoffeln
- Salz, etwas geriebene Muskatnuss
- 3 Eier
- 100 g Mehl
- 100 ml Sahne
- Etwas geriebene Muskatnuss
- Etwas edelsüßes Paprikapulver
- 3 El gehackte Petersilie
- 3 El gehackter Schnittlauch
- Bunte Salate nach Marktlage wie: Frisèe, Radicio, Feldsalat
- 250 g Rauchlachs in Scheiben
- Etwas Sahnenmeerrettich und Gravad Lachssoße

## Zubereitungsart

### Schritt1

Der Waffelteig:

### Schritt2

Die Kartoffeln in Salzwasser mit etwas Kümmel kochen, noch warm pellen .Durch die Kartoffelpresse drücken oder fein zerstampfen.

### **Schritt3**

Die Eier trennen, die Eigelbe mit Kräutern unter die Kartoffeln rühren, salzen, mit etwas Muskatnuss und Rosenpaprika würzen; das Eiweiß steif schlagen Abwechselnd das Mehl und die Sahne unterrühren. Zum Schluss den Eischnee und die gehackten Kräuter unterheben.

### **Schritt4**

Je 1 El Teig geben in die Mitte des Waffeleisens geben und die Waffeln goldgelb backen.

### **Schritt5**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt6**

Die Waffeln portionsweise anrichten und in die Mitte ein buntes Salatbouquet setzen. 1 - 2 schöne Lachsscheiben zu einer Rose drehen und obenauf placieren. Einen kräftigen Senfdressing drum herum träufeln und sofort servieren.

### **Schritt7**

Gern reiche ich dazu etwas „Gravad-Lachssoße“ und / oder Sahnenmeerrettich.

**Rezeptart:** Kalte Vorspeisen **Tags:** einfach, ganzjährig, kartoffelwaffeln, lecker, nordisch, preiswert, schnell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kartoffel-kraeuter-waffeln-mit-rauchlachs-und-bunten-salat/>