

natürlich  gesund

# Kartoffelwaffeln

leicht, Arbeitszeit 15 Min., Gesamtzeit 30 Min.

## Zutaten:

### 4 große Waffeln

- 500 g Kartoffeln

### Belagvarianten

- Apfelmark
- Beerenkompott
- heiße Himbeeren mit Vanilleeis (vegan)
- Ofengemüse
- Wildlachs



## Zubereitung:

- *Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und in einen Topf mit Wasser geben.*
- *20 Minuten kochen, Wasser abgießen und zu einem Brei stampfen.*
- *Waffeleisen mit Keramikbeschichtung aufheizen und mit dem Kartoffelbrei belegen.*
- *Ca. 10 Minuten knusprig backen.*



natürlich  gesund

### *Tips:*

- *Wer mag kann natürlich in den Teig noch ein paar Kräuter geben.*
- *Oder für die süße Variante ein paar vegane Schokodrops.*
- *Gerne auch ein paar gehackte Nüsse.*

*Lasst Euch inspirieren und seid kreativ.*

