

Waffeln mit Porree

Zutaten für 6 Waffeln:

1 kg Kartoffeln
3 Stangen Porree
80 g geriebener Emmentaler
4 Eier
12 TL Kondensmilch
4 EL Kartoffelstärke
Salz, Pfeffer

Zutaten Sauce:

4 Knoblauchzehen
200 g Creme fraîche
4 TL Kräuter



Zubereitung:

- Kartoffeln fein reiben.
- Porree klein hacken.
- Gehackten Porree ein paar Minuten blanchieren.
- Kartoffeln, Porree, Eier, Käse, Milch und Stärke vermischen.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Im Waffeleisen goldbraune Waffeln backen.
- Kräuter fein hacken.
- Knoblauch zerquetschen.
- Creme fraîche mit Knoblauchpüree verrühren.
- Die Kräuter untermischen.
- Waffeln mit der Sauce servieren.