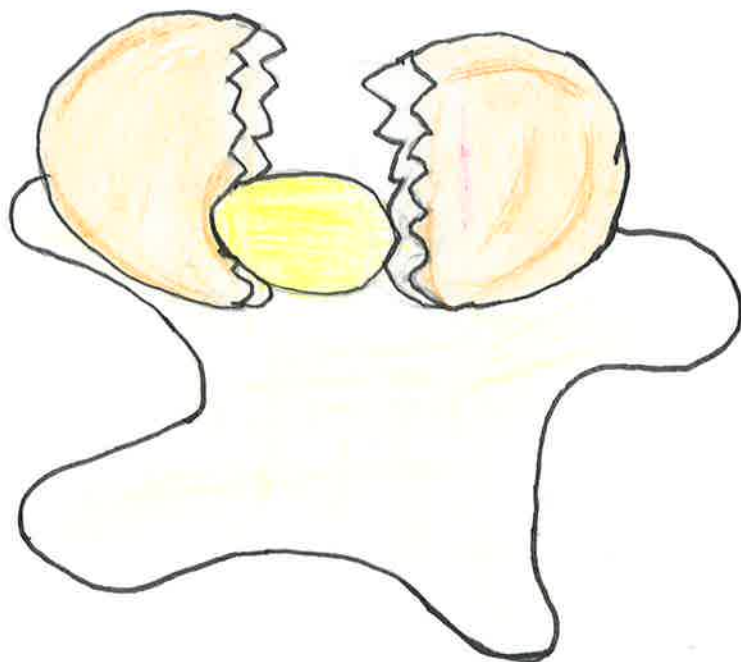


Kartoffel-Käsewaffeln

zutaten

- 250 g Kartoffeln, gekocht
- 1 kleine Zwiebel, fein gehackt
- 125 g Mehl
- 250 ml Milch
- 2 TL Backpulver
- 2 Eier
- 75 g Butter oder Margarine
- Salz, Pfeffer, Oregano und Basilikum nach Geschmack
- 1 Handvolle geriebenen Käse nach Geschmack



Zubereitung

- Kartoffeln pellen und reiben
- 125g Mehl gesiebt mit der Milch, Backpulver, Eier, Butter zusammen gerührt
- 250ml Milch
- 2 EL Backpulver
- 2 Eier
- 75g Butter oder Margarine
- 1 Hand volle geriebenen Käse nach Geschmack hinzufügen
- Salz, Pfeffer, Oregano und Basilikum nach Geschmack würzen
- In Waffel eisen ausbacken

KARTOFFEL

