

© Unsplash/ Alfred Quartey (Beispielfoto)



ORF extra

Herzhafte Kartoffelwaffeln mit Lachs und Rogen

10 Portionen | 50 Minuten | leicht

Zutaten

500 g festkochende Kartoffeln
300 g Räucherlachs
1 rote Zwiebel
1 Zitrone
1 Bund Dill
125 ml Milch
3 TL Butter
Sauerrahm
Kapern
Lachs- oder Forellen-Rogen etwas Öl
Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Zunächst die Kartoffeln schälen, zerkleinern und in einen Topf füllen. Mit Wasser aufgießen, leicht salzen und anschließend bei starker Hitzezufuhr für ca. 20 Minuten weichkochen. Nach Ende der Kochzeit die Kartoffeln abgießen, zurück in den Topf geben und mithilfe eines Kartoffelstampfers zerstampfen. Währenddessen 125 ml Milch dazu gießen und 3 TL Butter einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Als nächstes ein Waffeleisen erhitzen und mit etwas Öl auspinseln. Nun portionsweise etwas Kartoffelmasse in das Waffeleisen geben und nacheinander die Waffeln ausbacken.
3. Die Kartoffelwaffeln mit etwas Lachs belegen und mit einem Klecks Sauerrahm toppen. Abschließend die Zwiebel schälen, hacken und die Zwiebelwürfel sowie die Kapern auf den Waffeln drapieren
4. Danach mit den Lachs- oder Forellen-Rogen garnieren, die Zitrone halbieren und einige Tropfen Zitronensaft darüberträufeln. Zum Schluss mit etwas frischem Dill sowie schwarzem Pfeffer bestreuen und die fertigen Kartoffelwaffeln noch lauwarm servieren.