



## Herzhafte Kartoffelwaffeln mit Flammkuchen-Quark

### Zutaten Waffeln:

1 Packung Kartoffelkloßteig (750 g)  
100 g Käse (Emmentaler, Gouda...)  
100 g magere Speckwürfel  
1 Möhre  
100 g Mehl (Type 550 / 1050) oder Semmelbrösel  
2 Eier  
1 TL Backpulver  
1 TL Salz  
Pfeffer aus der Mühle



### Zubereitung Waffeln:

Käse, Speckwürfel und Möhre mit einer Moulinette oder dem Thermomix (6 Sek./Stufe 6) zerkleinern und in eine Rührschüssel umfüllen. Alle restlichen Zutaten hinzugeben und mit dem Handrührgerät vermengen.

Das Waffeleisen fetten und mit je tennisballgroßen Teigportionen befüllen, das Eisen dabei fest zusammendrücken, sodass der Teig platt wird und sich gleichmäßig verteilt. Die Waffeln bei mittlerer Stufe goldgelb und kross backen.

### Zutaten Flammkuchen-Quark:

200 g Schmand  
250 g Quark (20 % Fett)  
100 g Kochschinken  
1 TL Senf  
1 EL Olivenöl  
2 Frühlingszwiebeln  
Pfeffer & Salz

### Zubereitung Flammkuchen-Quark:

Frühlingszwiebeln in Ringe, Kochschinken in feine Würfel schneiden.  
Alle Zutaten vermengen und mit Pfeffer + Salz würzen.

### Hinweis:

- Wer kein passendes Küchengerät zum Zerkleinern der Waffelteigzutaten hat, reibt den Käse und die Möhre fein und hackt die Speckwürfel mit dem Messer etwas klein.
- Verwende zum Fetten des Waffeleisens ein Backtrennspray.
- Je nach Waffeleisen kann die Backdauer länger dauern, wie es das Eisen als "fertig" anzeigt.
- Übrige Waffeln lassen sich im Toaster ganz toll auffrischen.

*Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht LelaLecker eure Küchenfee aus Hohenlohe!*

[www.lalalecker.de](http://www.lalalecker.de)