



Kartoffel-Waffeln & drei leckere Dips

Kartoffel-Waffeln

Zutaten

400 g bissfest gekochte Kartoffeln
1 kleine Zwiebel
125 g Mehl
1/4 Würfel Hefe
175 g lauwarme Milch
1 kleines Ei
75 g Speckwürfel
Salz, Muskat, Petersilie, Schnittlauch

So wird's gemacht:

Kartoffeln fein reiben, Speck auslassen, Zwiebeln würfeln und Kräuter fein schneiden.

Hefe in warmer Milch mit einer Prise Zucker auflösen lassen und mit den restlichen Zutaten gut vermischen. Im Waffeleisen backen. Alternativ auch als Muffins, Pfannkuchen oder Schnitte in einer Auflaufform möglich.

Avocado Dip

Zutaten

1 reife Avocados
50 g Schmand
Koriandersaat und Szechuan-Pfeffer
1/2 Schalotte, 1/2 Chili, 1kl. Knoblauchzehe
1/2 Limette, grobes Meer-Salz, Pfeffer

So wird's gemacht:

Avocados halbieren und Kern entfernen. Mit dem Löffel Fruchtfleisch entnehmen, in Würfel schneiden und mit dem Schmand und Limettensaft vermischen. Gewürze mit etwas grobem Salz im Mörser mahlen. Knoblauch, Schalotte und Chilischote fein würfeln und ebenfalls in den Mörser geben. Zur Paste verarbeiten und unter die Avocado-Masse mischen. Evtl. mit weiterem Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Paprika-Walnuss-Paste

Zutaten

4 rote Paprikaschoten
100 g Walnüsse
1 trockenes Brötchen
2 EL Harissa-Paste
3 Schalotten geschält und fein gewürfelt
1 Knoblauchzehe fein gewürfelt
Kreuzkümmel gemahlen und Granatapfelsirup zum Abschmecken
3 ELkräftiges Olivenöl
1 gestrichener TL geräuchertes Paprikapulver
Salz, Pfeffer zum Würzen

So wird's gemacht:

Die Paprika vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Paprikastücke, mit der Hautseite nach oben, auf ein Backblech legen und im Ofen 250 Grad rösten, bis die Haut schwarz wird und Blasen bildet. Die Paprika abkühlen lassen, dann die Haut mit einem Messer abziehen. Die Walnüsse im Ofen bei 180 Grad ca. 5-8 Minuten rösten. Schalottenwürfel und Knoblauch in einer Pfanne mit Olivenöl glasig anschwitzen. Anschließend die Walnüsse, die Zwiebeln und das grob zerkleinerte Brötchen und die gehäutete Paprika in einer Küchenmaschine fein pürieren. Harissa Paste und das Olivenöl unterrühren und mit dem Sirup, Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Kreuzkümmel abschmecken.

Balsamico-Schalotten

Zutaten

8 Schalotten, 1 Knoblauchzehe
0,1 l Weißer Balsamico, 0,2 l Weißwein
1 Zweig Thymian, Rosmarin
Zucker, Salz, Pfeffer, Olivenöl zum Dünsten

So wird's gemacht:

Schalotten schälen und der Länge nach in feine Streifen schneiden. Im Olivenöl glasig andünsten und mit Zucker und Salz karamellisieren. Mit Weißwein und Balsamico ablöschen und die Kräuterzweige dazugeben. Auf mittlerer Hitze weichkochen, bis die Flüssigkeit verkocht ist. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.