



Smashed Potato Waffle

Zutaten

- *gekochte Kartoffeln vom Vortag (festkochend oder vorwiegend festkochend)*
- *geriebener Mozzarella oder ein würzigerer Käse nach Geschmack*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *etwas Öl*



Zubereitung

Die Kartoffeln mit Schale in Salzwasser gar kochen und anschließend gut ausdampfen und abkühlen lassen. Noch besser eignen sich bereits gekochte Kartoffeln vom Vortag.

Ein beschichtetes Waffeleisen mit etwas Öl einpinseln und eine dünne Schicht geriebenen Käse auf die untere Platte streuen. Eine ganze gekochte Kartoffel darauflegen und mit dem Waffeleisen vorsichtig zerdrücken. Dabei darauf achten, dass die Kartoffel nicht zu dünn gepresst wird und etwa 2 cm dick bleibt, damit sie nicht zerfällt.

Die Kartoffelwaffel ca. 8 Minuten backen, bis sie außen goldbraun und knusprig ist.

Für den Kräuterquark

- *500 g Magerquark*
- *200 g saure Sahne*
- *1 Knoblauchzehe*

Für den Kräuterquark Magerquark und saure Sahne miteinander verrühren. Knoblauch fein hacken oder pressen, die frischen Kräuter

- *frische Kräuter, z. B. Petersilie, Schnittlauch und Dill (alternativ TK-Kräuter)*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *1 Spritzer Zitronensaft*

fein schneiden und unterheben. Mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken.

Den Kräuterquark zusammen mit der knusprigen Käse-Kartoffelwaffel servieren.