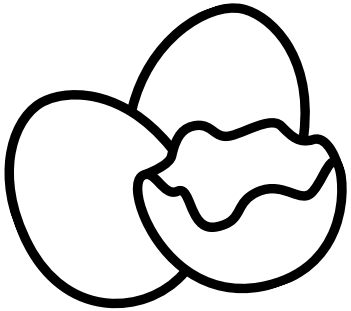
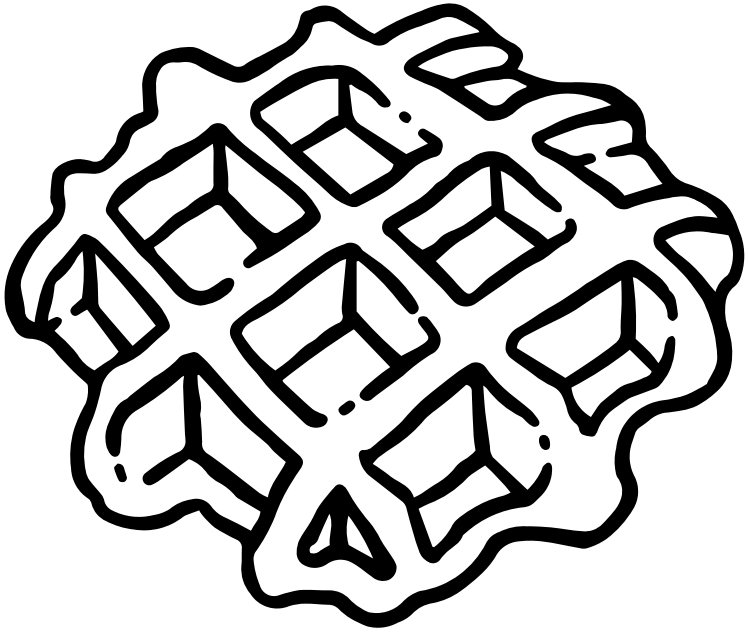
Erlebnis Nahrig

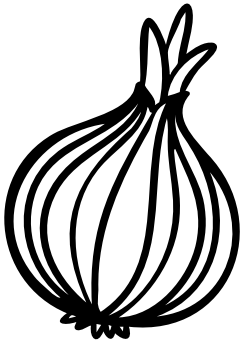
Kartoffelwaffeln

Kantonaler Bäuerinnenverband St.Gallen

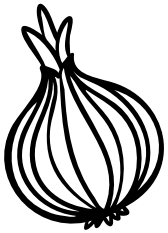












Fertig mit malen? Hol Dir eine Belohnung in der Hofküche (Koch- und Backstand der Bäuerinnen) ab!

(Das Rezept findest du auf der Rückseite)

Kartoffelwaffeln

Du nimmst:

400g Kartoffeln
(mehligkochend, geschält)

Reibe die Kartoffeln grob in eine Schüssel.

20g Zwiebeln
1 Ei
½ TL Salz
40g Mehl

Schäle die Zwiebel und reibe sie dazu.
Mische das Ei, Mehl und Salz unter.

Erhitze das Waffeleisen und pinsel es mit Öl ein.
Gib jeweils einen Esslöffel Teig hinein und
backe die Kartoffelwaffel für ca. 6 Minuten.
Fahre so fort, bis der Teig aufgebraucht ist.

Dazu passt: Crème fraîche und ein saisonaler Salat!

(1 grosser Löffel = 1 Esslöffel
1 kleiner Löffel = 1 Teelöffel)