

Kartoffel-Käse-Waffeln mit Avocado-Basilikum-Dip

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Für den Dip

1/2 weiche Avocado
5 Basilikumblätter
5 Esslöffel Wasser
2 Esslöffel Olivenöl
2 Esslöffel Joghurt
1 Limette (etwas Saft)
Salz
Pfeffer

- 1 -

Waffeleisen vorheizen.

- 2 -

Für den Teig alle Zutaten in einer großen Schüssel mit einem Holzlöffel zu einem glatten Teig verrühren. Noch etwas Milch hinzufügen, falls der Teig zu dickflüssig ist. Teig mit einer Kelle ins Waffeleisen füllen und knusprig braun ausbacken.

- 3 -

Währenddessen den Dip zu bereiten. Alle Zutaten in ein hohes Gefäß geben und mit einem Pürierstab kurz durchmischen, bis eine gleichmäßige Masse entstanden ist.

- 4 -

Waffeln aus dem Waffeleisen lösen und mit dem Dip garnieren. Sofort warm genießen. Funktioniert auch mit Süßkartoffel sehr gut.

Zutaten für 4 Portionen

240 g Kartoffeln, gestampft
2 Esslöffel weiche Butter
2 Eier
60 ml Milch
55 g gemahlene Mandeln
50 g rote Paprika, gewürfelt
3 getrocknete Tomaten, klein geschnitten
50 g geriebener Gouda
2 gehackte Basilikumblätter
1 Teelöffel Salz
Pfeffer