

Kartoffelpuffer-Waffeln mit Apfelkompott

Zutaten:

Apfelkompott

1 kg	Apfel (süß, z.B. Elstar)
1/2	Vanilleschoten
1 TL	Butter

Kartoffelpuffer

1 kg	Kartoffeln
1	Zwiebel
2	Eier
1 EL	Haferflocken (blütenart, z.B. Kölln)
3 EL	Vollkornmehl
2 gestr. TL	Salz
2 TL	Öl



Zubereitung:

Für das **Apfelkompott:**

Die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch würfeln. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark mit einem spitzen Messer herauskratzen. Die Butter in einem Topf schmelzen und die Apfelstücke, Vanillemark und -schote dazugeben. Gut 100 ml Wasser dazugießen und die Äpfel etwa 10 Minuten bei mittlerer Hitze zugedeckt weich dünsten.

Für die **Kartoffelpuffer:**

Die Kartoffeln schälen, abspülen und fein reiben. Die Kartoffelraspel in einem Sieb kurz abtropfen lassen. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Kartoffeln, Zwiebel, Eier, Haferflocken, Mehl und Salz zu einem Teig verrühren. Das Waffeleisen dünn mit Öl einstreichen und nacheinander etwa 8 Kartoffelpuffer-Waffeln darin backen (je nach Größe des Waffeleisens). Die Waffeln noch heiß mit Apfelkompott servieren.

Die Puffer brauchen ca. 8 Minuten im Waffeleisen, bis sie gar sind. Man erkennt es, wenn kein Wasserdampf mehr aus dem Eisen aufsteigt.

Alternativ: Gemüse nach eigenem Geschmack kleingeschnitten bzw. geraspelt zu den Puffern dazugeben oder mit Kräuterquark genießen.