

Kartoffelwaffeln

Zutaten: 2 kg geriebene Kartoffeln
500 g Mehl
6 Eier
1 Tasse Mineralwasser

Zubereitung

Alles gut vermengen, die Masse mit Salz und Pfeffer und nach Belieben mit Muskat würzen und ausbacken.

Wer es mag, kann Speckstücke, Schinkenwürfel, Lauchzwiebeln o.ä. unter den Teig heben.