Zutaten

- Kartoffel-Waffeln
- 400 g bissfest gekochte Kartoffeln
- 1 kleine Zwiebel
- 125 g Mehl
- 1/4 Würfel Hefe
- 175 g lauwarme Milch
- 1 kleines Ei
- 75 g Speckwürfel
- Salz, Muskat, Petersilie, Schnittlauch
- Avocado Dip
- 1 reife Avocados
- 50 g Schmand
- Koriandersaat und Szechuan-Pfeffer
- 1/2 Schalotte
- 1/2 Chili
- 1kleine Knoblauchzehe

Vorspeise, Beilage

Kartoffelwaffeln – Alles Tolle um die Knolle, mit drei leckeren Dips

Waffeln mal ganz anders – ehrlich und lecker. Lieblingsrezept der Kochateliers Kochschule aus dem Kochkurs »Alles Tolle um die Knolle«.

So wird’s gemacht:

1. Kartoffeln fein reiben, Speck auslassen, Zwiebeln würfeln und Kräuter fein schneiden.
2. Hefe in warmer Milch mit einer Prise Zucker auflösen lassen und mit den restlichen Zutaten gut vermischen.
3. Im Waffeleisen backen. Alternativ ist das auch als Muffin, Pfannkuchen oder Schnitte in einer Auflaufform möglich.
4. Avocados halbieren und Kern entfernen.
5. Mit dem Löffel Fruchtfleisch entnehmen, in Würfel schneiden und mit dem Schmand und Limettensaft vermischen.
6. Gewürze mit etwas grobem Salz im Mörser mahlen.

- 1/2 Limette
- grobes Meer-Salz, Pfeffer
- Paprika-Walnuss-Paste
- 4 rote Paprikaschoten
- 100 g Walnüsse
- 1 trockenes Brötchen
- 2 EL Harissa-Paste
- 3 Schalotten geschält und fein gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe fein gewürfelt
- Kreuzkümmel gemahlen und Granatapfelsirup zum Abschmecken
- 3 EL kräftiges Olivenöl
- 1 gestrichener TL geräuchertes Paprikapulver
- Salz, Pfeffer zum Würzen
- Balsamico-Schalotten
- 8 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 0,1 l Weißer Balsamico
- 0,2 l Weißwein
- je 1 Zweig Thymian, Rosmarin
- Zucker, Salz, Pfeffer, Olivenöl zum Dünsten

7. Knoblauch, Schalotte und Chilischote fein würfeln und ebenfalls in den Mörser geben.
8. Zur Paste verarbeiten und unter die Avocado-Masse mischen.
9. Evtl. mit weiterem Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.
10. Paprika-Walnuss-Paste
11. Die Paprika vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Paprikastücke, mit der Hautseite nach oben, auf ein Backblech legen und im Ofen 250 Grad rösten, bis die Haut schwarz wird und Blasen bildet.
12. Die Paprika abkühlen lassen, dann die Haut mit einem Messer abziehen.
13. Die Walnüsse im Ofen bei 180 Grad ca. 5-8 Minuten rösten. Schalottenwürfel und Knoblauch in einer Pfanne mit Ölivenöl glasig anschwitzen.
14. Anschließend die Walnüsse, die Zwiebeln und das grob zerkleinerte Brötchen und die gehäutete Paprika in einer Küchenmaschine fein pürieren.
15. Harissa Paste und das Olivenöl unterrühren und mit dem Sirup, Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Kreuzkümmel abschmecken.
16. Balsamico-Schalotten
17. Schalotten schälen und der Länge nach in feine Streifen schneiden.
18. Im Olivenöl glasig andünsten und mit Zucker und Salz karamellisieren.
19. Mit Weißwein und Balsamico ablöschen und die Kräuterzweige dazugeben.
20. Auf mittlerer Hitze weichkochen, bis die Flüssigkeit verkocht ist.
21. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken