Pizzawaffeln Rezept

Zutaten

Für den herzhaften Teig:

- 300 g Dinkelmehl
- 2 Eier
- 80 g Margarine
- 250 ml Wasser
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Salz
- 1 TL Pizzakräuter
- 2 EL Tomatenmark

Als Pizza-Zutaten:

- 100 g Salami (oder Kochschinken oder Speckwürfel Vegetarier ersetzen das durch Gemüse)
- 100 g Käse (Gouda, Feta, Mozzarella oder Pizzakäse)
- 1 Paprikaschote (oder anderes Gemüse nach Wahl)

optional für gefüllte Pizzwaffeln:

- Frischkäse (beliebige Sorte, ich liebe Tomaten-Frischkäse)

Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 20 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 30 Minuten

Pizzawaffeln backen - so gehts:

1. Gib die Eier mit der Margarine, dem Wasser und dem Tomatenmark in eine Schüssel und mixe sie cremig.

2. Füge das Mehl, Backpulver, Salz und Pizzakräuter hinzu und verrühre alles zu einem geschmeidigen Teig.
3. Hebe jetzt deine Pizza Zutaten unter. Wir schneiden dafür Salami oder Schinken und rote Paprika in Würfel und heben sie mit dem Käse unter den herzhaften Waffelteig.
4. Heize dein Waffeleisen vor und backe die Pizzawaffeln darin portionsweise aus.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.