leicht modifiziert von der Deutschen BKK

Pizza-Waffeln

für 2 Personen

Zutaten

150 g Mehl, 100 g Butter, 2 Eier, 0,25 Teelöffel Backpulver, 3 Esslöffel lauwarmes Wasser, 3 Esslöffel geriebener Parmesan, 3 große Scheiben Salami, 1 kleine rote Paprika, 3 Champignons, 2 Esslöffel Tomatenmark, 1 Teelöffel Salz, 0,5 Teelöffel schwarzer Pfeffer, 2 Esslöffel Oregano, 10 Blättchen Basilikum, 2 Esslöffel Öl

Zubereitung

1. die Salami, die Paprika und die Champignons in kleine Würfel schneiden
2. Basilikumblätter fein schneiden
3. die Butter anschmelzen und mit den Eiern schaumig schlagen
4. Tomatenmark, Salz, Pfeffer, Oregano und Basilikum unterziehen
5. Mehl und Backpulver mischen und dann in die Eimasse geben, Wasser zugeben und alles verrühren
6. Waffeleisen vorheizen
7. Käse unterziehen, dann Salami, Paprika und Champignons untermischen
8. Waffeleisen mit Öl einpinseln und den Teig dort ausbacken

Zeitbedarf

60 Minuten

dazu paßt

Sour Cream