

Pizzawaffeln



Zutaten für 4 Portionen:

- 125 g Margarine
- 200 g Mehl
- ½ Teel. Backpulver
- 250 ml Milch
- 200 g Mehl
- 50 g Salami, gewürfelt
- 50 g Parmesan, gerieben
- 50 g Oliven (oder was anderes)
- 1 Paprika, fein gewürfelt
- 100 g Geflügelschinken, in feinen Streifen
- 2 Teel. Oregano
- Salz, Pfeffer



Zubereitung

1. Margarine schaumig rühren. Die Eier dazugeben.
2. Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch zugeben. Waffelteig etwas 20 Minuten ruhen lassen.
3. Paprikawürfel, Salami, Schinken, Oliven und Parmesan unter den Teig mischen. Mit Pfeffer und Oregano würzen. Etwas Salz zugeben.

4. Im vorgeheizten Waffeleisen (mittlere Stufe) backen. Falls das Waffeleisen keine Anti-Haft-Beschichtung hat evtl. mit etwas Öl einreiben.



Die Waffeln schmecken auch sehr gut, wenn man Vollkornmehl benutzt, dann evtl. nach dem Quellen noch etwas Milch zugeben.