

Pizzawaffeln

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Portionen

Für den Teig

145 g Mehl
1 Prise(n) Salz
1/4 Teelöffel Backpulver
1 Ei
125 ml Milch
30 g Ricotta
2 Esslöffel Olivenöl
1/4 Teelöffel Knoblauchpulver
30 g geriebener Parmesan
1/4 Teelöffel Oregano

Für den Belag

70 g geriebener Mozzarella
3 Esslöffel Tomatensauce

Zum Servieren

2 Cherrytomaten
15 g Basilikum

Besonderes Zubehör

Waffeleisen

Boden aus dem Waffeleisen und leckerer **Tomaten-Mozzarella-Belag** bringen eine perfekte Kombi auf deinen Teller - für grenzenlosen Genuss. Falls also der Tag kommen sollte, an dem du Lust auf beide Leckerbissen hast, packst du einfach das Waffeleisen aus, schmeißt den Backofen an und zauberst dir diese geniale Kreation.

- 1 -

Waffeleisen vorheizen.

- 2 -

Mehl mit Salz und Backpulver mischen.

- 3 -

In einer zweiten Schüssel Ei verquirlen. Milch, Ricotta, Oregano, Knoblauchpulver und Olivenöl hinzufügen und verrühren. Zu den trockenen Zutaten geben und vermischen.

- 4 -

Teig mit einer Schöpfkelle in das Waffeleisen geben und so lange backen, bis die Waffeln goldbraun sind.

- 5 -

Ofen auf Ober-/Unterhitze 200 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 6 -

Waffeln auf das Backpapier legen, mit Tomatensauce bestreichen und mit Mozzarella belegen. Im heißen Ofen 6-8 Minuten backen, bis der Käse geschmolzen ist. Mit Basilikum und Cherrytomaten toppen.

Du magst Pizza und du stehst total auf Waffeln? Dann wirst du diese **Pizzawaffeln** lieben! Herzhafter **fluffiger**

Pizzawaffeln