



Pizza aus dem Waffeleisen



Zutaten

Menge

2 EL	Butter
2	Eier
150 g	Mehl
1 EL	Tomatenmark
250 ml	Milch
1 TL	Oregano
100 g	gekochter Schinken
200 g	Emmentaler, gerieben
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gerieben
	Chili
2 EL	geschmacksneutrales Öl

Rezeptinfo

Zutaten für 6 Portionen

Zubereitungszeit: 20 Min. + 10 Min. Gehzeit

pro Portion: 1617 kJ, 386 kcal, 21,1 g Kohlenhydrate, 19,5 g Eiweiß, 24,9 g Fett, 134 mg Cholesterin, 0,7 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

Zubereitung

Pizza schmeckt nur aus dem Backofen? Wir zeigen dir, wie du eine leckere Pizza ganz einfach im Waffeleisen zubereiten kannst! Das Rezept ist nicht nur super schnell zubereitet sondern schmeckt auch mega lecker! So easy geht's:

Step 1:

Die Butter zerlassen und leicht abkühlen lassen. Die Eier trennen. Dann das Mehl, Eigelb, Tomatenmark, Milch, Oregano, Chili und die Butter verrühren und den Teig für 10 Minuten quellen lassen.

Step 2:

Nun kannst du den gekochten Schinken klein würfeln und zusammen mit 100 Gramm Käse unter den Teig heben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Step 3:

Die Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen und unter den Waffelteig heben.

Step 4:

Ein Waffeleisen erhitzen, mit etwas Öl einpinseln und nacheinander die Waffeln backen.

Step 5:

Die noch heißen Waffeln nach dem Backen mit dem restlichen Käse bestreuen.