

Rezept

Pizzawaffeln mit Pilzen

Ein Rezept von Pizzawaffeln mit Pilzen, am 04.06.2023

Zutaten

1 Rezept Pizza-Waffelteig (siehe Rezept-Tipp unten; ohne Pinienkerne und Oliven)	Fett fürs Waffeleisen
1 Knoblauchzehe	250 g Champignons
2 EL Butter	250 g Tomaten
Pfeffer	Salz
	50 g Parmesan, frisch gerieben

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Waffeln | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 170 kcal

Zubereitung

1. Den Pizza-Waffelteig wie beschrieben vorbereiten, allerdings nur getrocknete Tomaten unterziehen. Während der Teig ruht, die Pilze trocken abreiben, blättrig schneiden. Knoblauch schälen, fein hacken. Tomaten waschen und grob würfeln.
2. Pilze, Knoblauch und Tomaten in der zerlassenen Butter schmoren, bis fast alle Flüssigkeit verdampft ist. Salzen und pfeffern. Die Waffeln wie beschrieben backen, die Pilzpfanne darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 180° (Mitte) 10 Min. backen. Mit Parmesan bestreut servieren.