

Rezept

# Pizzawaffeln mit Salami

Ein Rezept von Pizzawaffeln mit Salami, am 14.04.2026

## Zutaten

<b>1</b> Rezept Pizza-Waffelteig (siehe Rezept-Tipp unten; ohne Oliven-Tomaten-Mix)	Fett fürs Waffeleisen
<b>125 g</b> Gouda	<b>200 g</b> Kirschtomaten
getrockneter Oregano	<b>24 Scheiben</b> Salami

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 12 Waffeln | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 185 kcal

## Zubereitung

1. Den Pizza-Waffelteig wie beschrieben vorbereiten, allerdings ohne den Oliven-Tomaten-Mix. Während der Teig ruht, für den Belag die Tomaten waschen, den Stielansatz entfernen und die Tomaten vierteln. Den Käse fein reiben.

---

2. Den Backofen vorheizen. Die Waffeln wie beschrieben backen und auf einen Kuchenrost legen. Tomaten, Salami, Käse und Oregano gleichmäßig auf den Waffeln verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 180° (Mitte) ca. 10 Min. backen, bis der Käse zerlaufen ist.