

Rezept

Pizzawaffeln mit Salami

Ein Rezept von Pizzawaffeln mit Salami, am 24.02.2024

Zutaten

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