

Pizza- waffeln

mit Tomaten-
Mozzarella-
Spießen



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

Waffelteig:

- 4 GUTSGLÜCK Eier (M)
- 300 g KÜCHENSTOLZ Mehl
- 200 ml LANDFEIN Milch
- 100 ml BELLUCCINO Olivenöl
- 1 Päckchen ZAUBERHAFT BACKEN Backpulver
- 2 EL VILLA GUSTO Tomatenmark
- 1 EL BIO SONNE Honig
- 1 TL Salz, ½ TL COOK! Thymian
- ½ TL COOK! Rosmarin
- 1 Prise COOK! Pfeffer

-
- ¼ Bund BIO SONNE Basilikum
- 100 g GUT BARTENHOF Salami
- 50 g LECKERROM geriebener Mozzarella

-
- 250 g BIO SONNE Dattel-Cherrytomaten
- 1 Packung VILLA GUSTO Mozzarella Minis
- BIO SONNE Basilikum für die Deko

ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten für den Waffelteig mit dem Schneebesen gründlich zu einem homogenen, dickflüssigen Teig ohne Klümpchen verrühren – danach für eine halbe Stunde quellen lassen.
2. In der Zwischenzeit das Waffeleisen einfetten und vorheizen.
3. Außerdem die Salami in kleine Würfel schneiden und das Basilikum grob hacken. Alles zusammen mit dem Mozzarella unter den Teig heben.
4. Anschließend die Waffeln nacheinander im Waffeleisen knusprig ausbacken und gut auskühlen lassen, bevor sie in die Brotdose gegeben werden.
5. Währenddessen abwechselnd Mozzarella Minis und Tomaten aufspießen und ebenfalls in der Brotdose platzieren – alles mit Basilikum dekorieren.

