

Rezept des Monats: Januar

Pizzawaffeln

Benötigte Zutaten (4 Portionen)

1. 80g Paprika
2. 50 g Dinkelmehl Typ 1050
3. 125 g Dinkelvollkornmehl
4. 1 TL Weinsteinbackpulver (gehäuft)
5. $\frac{1}{2}$ TL edelsüßes Paprikapulver
6. $\frac{1}{2}$ TL Oregano
7. $\frac{1}{2}$ TL Thymian
8. 1 EL Tomatenmark
9. 30 g Margarine
10. 225 ml Milch
11. 50 g Gouda
12. 3 EL Mais aus der Dose
13. Öl zum Einfetten



Anleitung Schritt für Schritt

1. Als Erstes die Paprika waschen und in kleine Würfel schneiden. Anschließend beiseitestellen.
2. Nun das Dinkel- und Dinkelvollkornmehl sowie das Backpulver sieben und in eine Schüssel geben. Paprikapulver, Oregano und Thymian darunter mischen.
3. Als Nächstes Tomatenmark, weiche Margarine und Milch zu den trockenen Zutaten geben. Mit den Schneebesen des Handrührgerätes zu einem geschmeidigen Waffelteig verrühren.
4. Jetzt das Waffeleisen schon mal vorheizen. Dann den Gouda fein reiben und zum Teig geben. Auch Mais und Paprikawürfel dazugeben. Alles gut vermengen.
5. Zum Schluss die Pizzawaffeln portionsweise im Waffeleisen knusprig und goldbraun ausbacken. Dafür vor jeder Waffel das Eisen mit etwas Öl einpinseln oder mit Backtrennspray besprühen.