

Pizzawaffeln mit getrockneten Tomaten und Schinken



Zutaten:

Für 12 bis 15 Waffeln:

200 g Margarine
4 Eier
200 g fein geriebene rohe Kartoffeln
½ TL Salz
Pfeffer
Muskat
250 g Weizenvollkornmehl
125 ml Wasser oder Buttermilch
50 g fein gehackte getrocknete Tomaten
50 g fein geschnittener Schinken
50 g geriebener Käse
Oregano

Zubereitung:

Alle Zutaten vermengen und portionsweise mit etwas Öl im heißen Waffeleisen ausbacken.

Tipp: Dazu schmeckt ein Dip aus Frischkäse, saurer Sahne, Salz, Pfeffer und Frühlingszwiebeln oder frischen Kräutern nach Saison sowie frischer Salat.

Rezept: Annette Klüsener, Foto: Greta Haberstro