

Herzhafte Tomaten-Waffeln

Erinnert ihr euch noch wie es bei unserer letzten Weihnachtsaction verführerisch herzhaft geduftet hat? Unsere Tomaten-Waffeln kamen super an und die Teigschüssel war ruckzuck leer. Weil es euch so gut geschmeckt hat, verraten wir euch heute unser Rezept!

Was ihr braucht:

125 g	Butter
3	Eier
250 g	Mehl
250 ml	Milch
1 TL	Backpulver
200 g	Käse, gerieben
3 EL	Tomatenmark
etwas	Salz und Pfeffer
evtl.	Schinkenwürfel
etwas	Öl oder Butter
etwas	Paprikapulver

Und so geht's:

Weiche Butter, Eier, Backpulver, Mehl und Milch verrühren. Tomatenmark, Käse und Schinkenwürfel unterheben. Würzen und anschließend im gefetteten Waffeleisen ausbacken. Der Teig ergibt ca. 5 bis 6 Waffeln.

Viel Spaß beim Backen und Schlemmen!