

# Herzhafte Waffeln

## Zutaten | 8 Waffeln

250 g	Margarine
4	Eier
250 g	Weizenmehl Type 405
125 ml	Vollmilch
50 g	geriebener Käse
50 g	Schinkenwürfel
1 EL	Tomatenmark
½ TL	Salz
etwas	Pfeffer
1 TL	Pizzagewürz
1 TL	Basilikum
	evtl. geriebener Käse zum Bestreuen

Zubereitungszeit: 30 Min.

## Zubereitung:

- Margarine schaumig rühren, die Eier dazugeben und gut unterrühren.
- Mehl und Milch zufügen und alles zu einem glatten Teig verarbeiten.
- Restliche Zutaten gut unterheben.
- Den Teig im Waffeleisen backen.
- Nach Belieben mit geriebenem Käse bestreuen.

## Tipp:

Zu den Waffeln passt sehr gut ein Dip (z. B. Kräuterquark, Paprika-Dip).  
Für eine vegetarische Variante können die Schinkenwürfel durch Gemüse ersetzt werden (z. B. Paprikawürfel, Mais, Zucchini).

Nährwertangaben können je nach Größe und Gewicht der Lebensmittel variieren.  
Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 123 g:

## Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
424 kcal	32,1 g	25,1 g	10,0 g	85,8 mg