

Vegane Pizzawaffeln

95 g	Dinkelvollkornmehl
95 g	Dinkelmehl Type 630
7 g	Backpulver
20 g	Tomatenmark
½ kleine	Zwiebel(n)
½	Paprikaschote(n), rot
½ kleine	Zucchini
3 Scheibe/n	Käse - Ersatz, z.B. Wilmersburger Scheiben, Kräuter (optional)
1 TL	Salz
1 ½ TL	Paprikapulver
1 ½ TL	Oregano
1 ½ TL	Basilikum
1 ½ TL	Thymian
½ TL	Pfeffer
½ TL	Knoblauchpulver
150 ml	Mineralwasser
n. B.	Olivenöl für das Waffeleisen

Die Paprika und die Zucchini waschen. Die Paprika entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Zucchini raspeln. Die Zwiebel und den veganen Käse würfeln.

Die beiden Mehlsorten mit dem Backpulver und den Gewürzen in der Schüssel mischen. Dann das Gemüse und das Tomatenmark dazugeben. Unter Rühren das Mineralwasser hinzufügen, bis ein homogener, dickflüssiger Teig entsteht. Ggf. mehr oder weniger Mineralwasser verwenden.

Das Waffeleisen aufheizen, einfetten und etwa 1,5 EL Teig in die Mitte des Waffeleisens geben. Die Pizzawaffeln nach Wunsch kross durchbacken.

Das Rezept ergibt ca. 5 - 6 Waffeln.