

# Low-Carb-Pizzawaffeln

Das Rezept für die Low-Carb-Pizzawaffeln ist optimal für einen herzhaften Snack zwischendurch, der auch kalt super schmeckt.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 20 min



## Zutaten

|          |                             |
|----------|-----------------------------|
| 2 EL     | Eiweiß-Pulver               |
| 2 Stk.   | <a href="#">Eier</a>        |
| 2 EL     | <a href="#">Magertopfen</a> |
| 1 EL     | Goudakäse (gerieben)        |
| 1 EL     | Schinken                    |
| 2 EL     | <a href="#">Oliven</a>      |
| 1 Prise  | <a href="#">Salz</a>        |
| 1 Prise  | <a href="#">Pfeffer</a>     |
| 1 Prise  | Oregano                     |
| 1 Schuss | Milch                       |

## Zubereitung

1. Für die **Low-Carb-Pizzawaffeln** zu Beginn Schinken bzw. Salami in kleine Würfel schneiden. Oliven abtropfen lassen und ebenfalls klein schneiden. Das Waffeleisen vorheizen.
2. Alle Zutaten in eine Schüssel geben: Eier, Eiweißpulver, Topfen, Milch, geriebenen Käse, Oliven, Schinken, Pfeffer, Salz und getrockneten Oregano. Alles gründlich vermengen.
3. Den Teig portionsweise im heißen Eisen zu Waffeln ausbacken. Wer sie knusprig mag, lässt sie etwas länger im Waffeleisen.

## Tipp

Die Low-Carb-Pizzawaffeln sind praktisch zum Mitnehmen, da man sie auch kalt essen kann. Sie lassen sich mit wechselnden Zutaten immer wieder anders zubereiten: diverse Kräuter, Käse- und Wurstsorten, Gewürze etc.