

## Low-Carp-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.	<u>Eier</u>
2 EL	<u>Magertopfen</u>
1 EL	Goudakäse (gerieben)
1 EL	Schinken
2 EL	<u>Oliven</u>
1 Prise	Salz
1 Prise	<u>Pfeffer</u>
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.