

## Pizza - Waffeln

Kategorien: Baby's, Kartoffel

Zutaten für: 4 Waffeln

1	Pack.	Kartoffelpufferpulver (für 15 Puffer)
		Wasser
1		Zwiebel
1	Teel.	Getrocknetes Basilikum
500	Gramm	Reife Tomaten
200	Gramm	Mozzarella
		Olivenöl zum Backen

### Anleitung:

Kombinieren Sie zwei Lieblingsgerichte von Kindern und Sie haben eine Hauptmahlzeit, die alles enthält, was Ihr Kind jetzt braucht. Wenn Sie es eilig haben, können Sie die Waffeln auch ohne Belag oder mit frischem Kräuterquark servieren.

Das Kartoffelpulver nach der Packungsaufschrift anrühren. Zwiebel abziehen, halbieren und feinwürfeln, mit dem Basilikum unterrühren, quellen lassen. Das Waffeleisen immer mit Olivenöl fetten und nacheinander die Waffeln goldgelb backen. Tomaten gründlich waschen. Stielansatz herausschneiden. Tomaten in Scheiben teilen. Mozzarella würfeln. Waffeln auf ein geöltes Backblech legen, mit Tomatenscheiben belegen, Käsewürfel gleichmäßig daraufstreuen und unter dem Grill schmelzen lassen.

(1 Waffel ca. 315 kcal bzw. 1319 kJ)

Tip: Diese Waffeln sind eine tolle Überraschung für die ersten Kindergeburtstage damit das Süsse nicht überhand nimmt. Backen Sie in diesem Fall die Waffeln ruhig vor, denn beim Überbacken werden sie wieder knusprig. Sie können den Kindern dann unterschiedliche Beläge anbieten: Vom Reibekäse über Bratwurstbrät bis zur Crème fraîche mit Sonnenblumenkernen.

### Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann