

# MINI-WAFFELBURGER TOMATE MOZZARELLA

10 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



30 MIN

GESAMTZEIT

## Zutaten für 10 Stück

### Für den Waffelteig:

- 130 g Dinkelmehl
- 100 g geriebener Gouda
- 100 ml Milch
- 2 Eier
- 60 g Butter (weich)
- ½ TL Salz
- ½ TL Backpulver



### Für den Belag:

- 100 g [Basilikumpesto](#)
- 2 Tomaten
- 250 g Mozzarella
- 10 frische Basilikumblätter

## Zubereitung:

1. Verrühre die Zutaten für den Waffelteig.
2. Fette das Waffeleisen und heize es vor. Gib pro Waffel 1 Teelöffel Teig hinein und backe die Waffeln 2 Minuten. Lege sie zum Abkühlen auf ein Kuchengitter. Wiederhole den Backvorgang bis der Teig aufgebraucht ist.
3. Schneide die Tomaten und den Mozzarella in Scheiben.
4. Bestriche 10 Waffeln mit Pesto. Belege sie mit einer Scheibe Tomate, einer Scheibe Mozzarella und einem Blatt Basilikum. Decke den Burger mit einer weiteren Waffel an und stecke [Foodpicks](#) hinein, so bleibt er Burger schön zusammen.

**Nährwerte pro Portion:** 265 kcal | KH 12 g | E 11 g | F 18 g



Ein Rezept von Familienkost.de

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöbere in unserem Shop.

