



Gesamtzeit: 10 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 6 Personen

mediterrane Brötchenwaffeln

mediterrane Brötchenwaffeln

1 Stück(e) Brötchenteig aus der Dose

1 Paprika

1 Glas Liakada Grüne Oliven mit Kräutern & Gewürzen

trocken eingelegt Sorte Chalkidiki entsteint

100 g geriebenen Käse

1 Dose Rinatura Kräuter Sandwich-Creme Bio

Öl für das Waffeleisen

mediterrane Brötchenwaffeln

1.

Paprika und Oliven klein schneiden.

Brötchenteig jeweils halbieren und den Teig etwas auseinanderziehen. Dann eine Hälfte mit der Sandwichcreme bestreichen und mit Paprika, Oliven und Käse belegen. Die zweite Hälfte eines Teigstücks darübergeben und am Rand leicht befestigen.

Den gefüllten Teig dann in ein eingefettetes Waffeleisen geben und backen, bis die Waffeln goldbraun sind.