



Herzhafte Hackfleischwaffeln mit frischer Paprika, Olivenöl und Meersalz von Armin Roßmeier

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten

Zutaten für 4 Personen:

300 g gemischtes Hackfleisch

3 EL Olivenöl

200 g kleine Paprikaschotenwürfel (bunt)

1 Frühlingszwiebel fein geschnitten

Teig:

150 g Weizenmehl (Typ 550)

3 Eier (M)

100 ml Milch

4 EL Olivenöl

1 EL fein gehackter, frischer Oregano

1 EL gehackte Blattpetersilie

Meersalz und Pfeffer zum Abschmecken

Zubereitung:

In beschichteter Pfanne Öl erhitzen, Hackfleisch zugeben, dezent durchbraten (wie für Bolognese), Paprika und Frühlingszwiebel zugeben, erneut gut erhitzen, vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Alle Zutaten für den Teig gut miteinander verrühren, die Mischung aus Hack und Paprika unter den Waffelteig rühren, mit Meersalz und Pfeffer abschmecken.

Waffeleisen erhitzen, dünn mit Öl auspinseln, Teil der Masse auf die Fläche geben und das Eisen schließen, dezent andrücken damit sich die Masse plan verteilt, goldgelb ausbacken. Auf Wunsch mit Chiliflocken bestreuen.