

# Mediterranes Kräuter-Fladenbrot

*Ausgefallenes Campingbrot mit Joghurt*

## Zutaten

400 g Mehl  
200 g Naturjoghurt  
1 TL Salz  
1 TL Backpulver  
2 EL Olivenöl  
2 EL Kräuter (Rosmarin, Thymian, Oregano)  
Optional: Knoblauch, Oliven, getrocknete Tomaten

## Zubereitung

1. Alle Zutaten zu einem weichen Teig verkneten.
2. In 6–8 Portionen teilen.
3. Flach ausrollen.
4. Auf dem heißen Grill oder in der Pfanne ohne Fett ausbacken, bis goldbraune Blasen entstehen.
5. Mit Olivenöl bestreichen und servieren.

*Nomad Tags – draußen schmeckt's besser.*