

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.