

Breadonauts Pfannenbrot mit Knobi & Kräutern

Zutaten:

300 g Breadonauts Pfannenbrot

150 g Bio-Sojajoghurt

3 EL Olivenöl

1 TL Backpulver

Etwas Bio Mandelmilch

Zubereitung:

Zutaten mit der Hand vermischen und kneten. Dünne Fladen formen, Knoblauch und Kräuter darüber streuen und etwas andrücken. In einer Eisenpfanne sehr heiß werden lassen, mit wenig Öl bestreichen und Fladen mit der Knoblauchseite nach unten hinein legen. Nach 1-2 Minuten wenden und weitere 1-2 Minuten garen. Heraus nehmen und mit pflanzlicher Knoblauch-Kräuter-Butter bestreichen.