



Knoblauch-Naan

Ergibt: 6 Naan-Brote

Zutaten:

200 g Weizenmehl
3 TL Backpulver
175 g Skyr

1 Prise Salz
2 Zehen Knoblauch
2 EL Basilikum, gehackt
3 TL Olivenöl

Zubereitung:

1. Mehl, Backpulver, Skyr und Salz im Mixer mit dem Knethaken zu einem geschmeidigen Teig verrühren. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche geben, in 6 Teile teilen und daraus 6 flache Naan-Brote formen.
2. Knoblauch schälen und sehr fein hacken. Basilikum hacken. Knoblauch und Basilikum mit dem Öl verrühren.
3. Naan-Brote in einer fettfreien Pfanne nacheinander braten, mittlere Hitze pro Seite ca. 1 1/2 Minuten. Wenn die erste Seite gebraten ist, diese mit dem Knoblauch-Öl bestreichen. Sobald die zweite Seite gar ist, Brot umdrehen und die Seite mit dem Knoblauch Öl für ein paar Sekunden braten (Achtung: nicht zu lang, da der Knoblauch sonst verbrennt).
4. Vor dem Braten jedes weiteren Brots bitte die Pfanne mit einem Küchentuch auswischen, damit kein verbrannter Knoblauch auf dem Boden haftet.

Tipp: Sehr lecker schmeckt das Brot auch mit anderen Kräutern, ich liebe es z. B. mit frischem Koriander oder auch mit Rosmarin.

Hinweis: Man kann das Naan auch gut vorbereiten und kurz vor dem Servieren schnell im Ofen erwärmen. Es lässt sich außerdem wunderbar einfrieren und dann aufgetaut ebenfalls kurz vor dem Servieren schnell im Ofen erwärmen.

