



cook up kitchen
BY VIKTORIA STRANZINGER

Rezepte

Grillbrot/Knoblauch

Zutaten

500 g Mehl glatt
200 g Wasser
1 EL ÖL
Salz
Knoblauch gepresst

Zubereitung

Einfach alles in einer Küchenmaschine gut verkneten. 20 Minuten rasten lassen und dann dünne Fladen formen. Im Tandoori Ofen grillen bis es Farbe hat oder in einer Pfanne mit etwas Butter raus backen.

TIPP: gepresster Knoblauch passt mega gut dazu allerdings nur, wenn ihr nicht mehr schmusen wollt.

Wir grillen mit einem Tandoori Ofen von
<http://www.tandoori-world.com/>