

Flatbread mit Joghurt

Leckerer Flatbread mit griechischem Joghurt

Flatbread mit Joghurt ist super einfach und schnell gemacht. Das fertige Brot lässt sich mit tollen Sachen wie Salat, Fleisch und Sauce füllen, oder auch einfach so genießen. Das Rezept habe ich auf der Seite von BiggerBolderBaking entdeckt und musste es direkt mal ausprobieren. richtig lecker sage ich Euch ☐ Das Original Rezept ist übrigens in englisch und hier zu finden.

Die verwendeten Zutaten sind super simpel. Mehl, Joghurt und Backpulver bilden die Grundlage. Bestrichen wird das Ganze mit flüssiger Knoblauchbutter, welchen dem Brot nicht nur einen tollen Geschmack, sondern auch einen super Aroma verleiht. Ich lebe ja sowieso fast alles mit Knoblauch, da kam mir dieses Rezept gerade recht.

Mit Butter und viel Knoblauch bestrichen

Das fertige Flatbread duftet und schmeckt herrlich nach Knoblauch. Wer Knoblauch liebt, wird dieses Brot ebenfalls lieben. Für Dips, zum Befüllen oder auch als Beilage zum Grillen, ist es wirklich super geeignet. Durch die Butter ist es nicht wirklich Kalorienarm, aber theoretisch könnt ihr diese auch weglassen, denn es schmeckt auch ohne Butter sehr gut.

Wir hatten zu unseren Flatbreads Hähnchen-Gyros, Salat und Tzatziki. Haben die Brote also quasi wie Pita-Brote gefüllt und das war mega lecker und super sättigend. Ich habe bereits nach einem gefüllten Brot aufgegeben ☐ Eine Füllung aus Spinat

und Feta kann ich mir ebenfalls recht gut vorstellen und werde diese Variante bei Gelegenheit definitiv ausprobieren.



Hier findet ihr weitere Rezept-Ideen für Brot & Brötchen zum ausprobieren & nachmachen



Dinkel-Joghurt-Brot



Protein Pfannenbrot mit Käse



Einfaches Weizen-Sauerteigbrot



Einfaches Dinkel-Sauerteigbrot



Weizen-Sauerteigbrot ohne Hefe



Luftige Weizenbrötchen



Dinkel-Zwiebel-Baguette



Laugenkonfekt



Neuerscheinung

Kalorienarme Rezepte

Kalorien zählen leicht gemacht
110 Rezepte unter 500 Kalorien
für ein kalorienarmes Frühstück

**Ab sofort als eBook
& Taschenbuch erhältlich!**

[mehr Infos zum Buch](#)