

RECIPE

Süßes Naanbrot mit nutella®

Leicht

25 min



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 250 g Mehl
- 150 g Joghurt
- 2 EL Backpulver
- 10 g Zucker
- ¼ TL Salz
- 10 g Minze
- 30 g Rosinen
- 40 g Butter
- 40 g nutella®
- 20 g gehobelte Mandeln
- 5 g Meersalz



Um dieses köstliche
Rezept zuzubereiten,
reichen 15 g Nutella® pro
Person aus!

ZUBEREITUNG

**1**

Mehl mit Backpulver, Zucker und Salz mischen. Dann den Joghurt hinzufügen und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

**2**

Den Teig dann in vier Teile teilen und dünn ausrollen.



3

Jeweils ein Naan mit Butter bestreichen und in der heißen Grillpfanne grillen, bis sich auf der Unterseite Blasen bilden, dann umdrehen und ebenfalls so lange grillen, bis sich Blasen bilden. Herausnehmen und etwas abkühlen lassen. Restliches Naan ebenfalls wie beschrieben grillen.



4

nutella® in einen Spritzbeutel füllen und vorsichtig in Linien über die Naan verteilen. Mit Rosinen, Mandeln, Minze und etwas Meersalz garnieren.

Hat's geschmeckt?

Dann teile das Rezept mit dem Hashtag #nutellarezept