

Hirsefladenbrot

Zutaten:

300 g Hirsemehl
1 kleine Tasse Wasser
1 kräftige Prise Salz

So wird es gemacht:

Die Zutaten zu einem festen, nicht klebrigen Teig kneten. Etwa limettengroße Bällchen daraus formen. Teigbällchen zu dünnen Fladen ausrollen. In der Pfanne (ohne Öl!) auf beiden Seiten goldbraun backen.

Die einfachen und leckeren Fladenbrote können zu allen Currys gegessen werden.