



## Haferflocken-Pizza

### Description

Benötigte Zutaten

1 Tasse Haferflocken

1 kleine Zwiebel, fein gehackt

2 Eier

2 Esslöffel Joghurt

1 Teelöffel Salz

Thymian (nach Geschmack)

50 ml Wasser (zunächst)

50 ml Wasser (zusätzlich)

Öl zum Braten

Mozzarella (optional)

default watermark

Geben Sie zunächst die Haferflocken in eine Schüssel und fügen Sie 50 ml Wasser hinzu. Gut vermischen und einige Minuten stehen lassen, bis die Haferflocken das Wasser aufgenommen haben. Schlagen Sie in einer separaten Schüssel die Eier und geben Sie sie zu den eingeweichten Haferflocken. Gut vermischen.

Fügen Sie die fein gehackte Zwiebel, den Joghurt, das Salz und den Thymian zur Haferflockenmischung hinzu. Mischen Sie weiter, bis Sie einen gleichmäßigen Teig haben.

Erhitzen Sie eine beschichtete Pfanne bei mittlerer Hitze und geben Sie etwas Öl hinzu. Gießen Sie eine Kelle der Haferflockenmischung in die Pfanne, um einen Pizzaboden zu formen. Braten Sie die Pizza, bis sie auf einer Seite goldbraun ist, drehen Sie sie dann um und braten Sie die andere Seite. Wiederholen Sie den Vorgang für die restliche Haferflockenmischung und geben Sie nach Bedarf Öl zum Braten hinzu.

Wenn Sie Käse lieben, streuen Sie etwas Mozzarella auf Ihre Haferflockenpizza und decken Sie sie ein oder zwei Minuten lang mit einem Deckel ab, damit der Käse schmilzt.



**Category**

- 1. Vegetarisch

**Date Created**

Juni 6, 2024

**Author**

jeanny

*default watermark*