

Knäckebrot pikant

Zutaten

100 g Weizenmehl
50 g Sorghummehl
50 g Haferflocken
20 g Parmesankäse gerieben
50 g Sesam- oder Leinsamen
2 EL Tomatenpüree
½ TL scharfer Paprika
1 TL Rosmarin oder Thymian
½ TL Salz
1 EL Olivenöl
2 dl heisses Wasser



Zubereitung

1. Alle Zutaten gut mischen
2. Backreinpapier auf ein umgekehrtes Blech legen
3. Zutaten mit einem Löffel mischen
4. Masse dünn auf dem Papier ausstreichen
(Evtl. zwischen zwei Backpapieren dünn ausstreichen)
5. Etwa nach der halben Backzeit mit einem scharfen Messer in Stücke schneiden
6. Backen: ca. 50 Min. bei 150°