

YAMAS®

SHARE THE
MEDITERRANEAN



Fladenbrot mit Labneh, Tomaten und frischen Kräutern

ZUTATEN

Für 1 großes,
längliches Fladenbrot

1 großes, längliches
Fladenbrot

200 g YAMAS! Labneh

150 g reife Tomaten

2 EL fein gehackte frische
Minze (alternativ Petersilie)

Frisch gemahlener schwarzer
Pfeffer

Optional etwas Olivenöl

ZUBEREITUNG

Die frischen Kräuter fein hacken.

Den Großteil der Kräuter unter das Labneh
rühren (etwas für das Topping beiseitelegen).

Das Fladenbrot im Ofen oder in der Pfanne
kurz erwärmen, bis es leicht knusprig ist.

Das Kräuter-Labneh großzügig auf dem
warmen Brot verstreichen.

Die Tomaten in grobe Stücke schneiden und
gleichmäßig darauf verteilen.



Mit den restlichen Kräutern und frisch
gemahlenem Pfeffer bestreuen.

Nach Wunsch mit etwas Olivenöl beträufeln.

In Stücke schneiden und sofort servieren.

*Ideal als
Sharing-Option
oder leichte
Deli-Inspiration.*



Folge uns   @yamas_europe