

## Rezept Missi Roti - Gewürzbrot

Zutaten (für ca. 10 Stücl)

50g frischer Ingwer

1 Zwiebel

2 grüne Chilischoten

½ Bund Koriandergrün

300g Vollkornmehl

100g Kichererbsenmehl

1 TL Salz

3 EL Sonnenblumenöl

170ml lauwarmes Wasser

4-5 TL Ghee

### Zubereitung

Den Ingwer und die Zwiebel schälen und fein würfeln. Chilischoten ebenfalls fein würfeln. Korianderblätter abzupfen und fein hacken.

Die beiden Mehlsorten mit dem Ingwer, Zwiebel, Chili, Koriander, Salz, Öl und Wasser in eine Schüssel geben und zu einem geschmeidigen Teig kneten.

Den Teig in 10 Portionen teilen und zu Kugeln formen. Die Kugeln auf der bemehlten Arbeitsfläche zu Kreisen von ca. 10-12cm Durchmesser ausrollen.

Eine beschichtete Pfanne erhitzen und die Brote bei mittlerer Hitze pro Seite 2-3 Min. goldbraun braten. Dabei mehrmals wenden und immer wieder mit etwas Ghee bestreichen.