

Haferflocken-Frühstückspizza



ZUTATEN

60 g Haferflocken
1/4 l lauwarmes
Wasser
2 EL
Dinkelvollmehl
2 EL Leinsamen
1/2 TL Backpulver
Kurkuma
1 EL Sojasauce
1 EL Olivenöl

2 EL Olivenöl
1 gehackte
Knoblauchzehe
200 g
Cherrytomaten
Salz

4 EL
Cashewcreme
Rucola

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten von Haferflocken bis 1 EL Olivenöl verrühren und ca. 15 Minuten quellen lassen.

Knoblauch in Olivenöl anlaufen lassen, halbierte Cherrytomaten dazugeben und kurz braten.
Salzen.

In Olivenöl Kücheln backen und mit Cashewcreme bestreichen. Tomaten & Rucola drübergerben.



Die rohe Masse und die Cashewcreme getrennt im Kühlschrank aufbewahren. Bei Bedarf Kücheln backen.

4 - 5 Tage im Kühlschrank