



Indische Naan-Pizza mit Paneer

dazu Karotten-Cashew-Salat



20-30min



2 Personen

Wenn Naanbrot knusprig gebacken und mit Garam-Masala-Joghurt, Paprika- und Zwiebelstreifen sowie leckerem Paneer-Käse belegt daherkommt, gibt es kein Halten mehr – die Kombi ist einfach umwerfend gut! Dazu gibt es einen frischen Karottensalat mit Koriander und Cashews. Lasst es euch schmecken!

- 1 Knoblauchzehe
- 1 Becher Joghurt ⁷
- 1 Päckchen Garam-Masala-Gewürzmischung
- 1 unbehandelte Limette
- 1 Paprika
- 1 Zwiebel
- 1 Packung Paneer-Käse ⁷
- 1 Packung Knoblauch-Koriander-Naan ^{1,7}
- 50g Cashewkerne ¹⁵
- 1 Karotte
- 10g Koriander

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- Küchenreibe
- Zitruspresse

Allergene
Gluten (1), Milch (7), Nüsse (15). Kann
Spuren von anderen Allergenen
enthalten.

Energie 1047kcal, Fett 59.3g,
Kohlenhydrate 89.1g, Eiweiß 35.6g



Den Backofen auf 220°C Umluft (240°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Den **Joghurt** mit dem **Knoblauch**, der **½ der Gewürzmischung** und 1 Prise Salz verrühren.



Die **½ der Cashews** während der letzten ca. 3Min. der Backzeit mit zu den **Pizzen** auf das Backblech geben und mitrösten, anschließend grob hacken. **Tipp:** Wer mag, kann auch mehr **Cashews** verwenden.



Die **Limette** halbieren und **eine Hälfte** auspressen, die **andere Hälfte** in Spalten schneiden. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in Streifen schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Den **Paneer** in ca. 1cm große Würfel schneiden, dann mit dem **Limettensaft**, 1EL Olivenöl und der **restlichen Gewürzmischung** vermengen.



Aus 2EL Olivenöl, 2EL Essig und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer ein **Dressing** anrühren. Die **Karotte** ggf. schälen, mit einer Küchenreibe grob raspeln und mit den **Cashews** unter das **Dressing** mengen. Die aufbewahrten **Paprika-** und **Zwiebelstreifen** klein schneiden und ebenfalls untermengen.



Die **Naanbrote** auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit dem **Joghurt** bestreichen. Mit der **Paprika**, den **Zwiebeln** und dem **Paneer** belegen, aber etwas **Paprika** und **Zwiebeln** für den **Salat** aufbewahren. Die **Naan-Pizzen** 6–8Min. im Ofen backen.



Den **Koriander** fein schneiden. Die **½ des Korianders** über die **Pizzen** streuen, den **restlichen Koriander** unter den **Salat** mischen. Die **Naan-Pizzen** nach Belieben mit 1 Prise Salz und Pfeffer bestreuen und mit dem **Salat** und den **Limettenspalten** servieren.