



Naanpizza mit Hähnchen und Greek White

dazu Tomaten-Koriander-Salat



30-40min



3-4 Personen

Naan ist eine Brotsorte, die in Asien gerne als Beilage zu heißen Speisen gegessen wird. Die flache Form mit dem etwas dickeren Rand eignet sich aber auch prima als Boden für eine indisch inspirierte Pizza, finden wir. Mit knoblauchiger Korma-Tomatensauce, gebratenem Lauch, nach Gewürzen duftendem Hähnchen und Greek White steht sie ihrer mediterranen Schwester in nichts nach! Frischer Koriander- und Tomatensalat drüber – Yumm!

Was du von uns bekommst

- 2 Knoblauchzehen
- 4 Tomaten
- 2 Pck. Korma-Currypaste
- 2 Stangen Lauch
- 6 Hähnchenschenkel filets
- 2 Pck. Garam-Masala-Gewürzmischung
- 2 Packungen Knoblauch-Koriander-Naan^{1,2}
- 150g Violife Greek White
- 20g Koriander

Was du zu Hause benötigst

- Butter oder Pflanzenöl
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Kochtipps

Ggf. 2 Backbleche verwenden und nach der Hälfte der Backzeit die Position der Bleche tauschen.

Allergene

Gluten (1), Milch (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 973kcal, Fett 52.3g, Kohlenhydrate 79.7g, Eiweiß 45.9g



1. Zutaten schneiden

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Den **Knoblauch** schälen und sehr fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken. Die **Tomaten** in 0,5-1cm große Würfel schneiden.



2. Sauce kochen

Den **Knoblauch** und die **½ der Tomaten** in einer großen Pfanne mit 2EL Butter oder Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze 2-3Min. braten, bis die **Tomaten** weich sind. Die **Currypaste** unterrühren und ca. 30Sek. mitbraten. 2TL Essig sowie je 1 Prise Salz und Zucker einrühren, die **Tomatensauce** aus der Pfanne nehmen und die Pfanne auswischen.



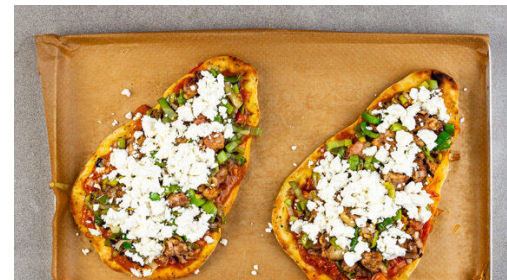
3. Lauch braten

Den **Lauch** längs halbieren, in dünne Streifen schneiden und in der Pfanne mit 3EL Butter oder Pflanzenöl bei mittlerer Hitze 3-4Min. braten, bis der **Lauch** weich ist.



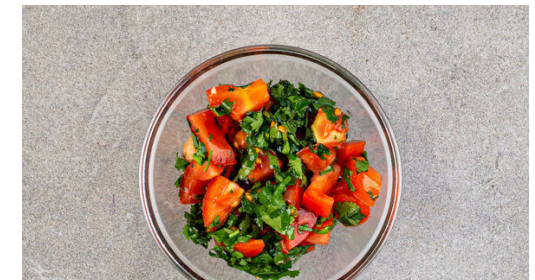
4. Fleisch mitbraten

Das **Fleisch** trocken tupfen und in ca. 1cm große Stücke schneiden. Das **Fleisch** mit der **Gewürzmischung** in die Pfanne zu dem **Lauch** geben, 2-3Min. mitbraten und mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen.



5. Pizzen backen

Die **Naanbrote** auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, gleichmäßig mit der **Sauce**, dem **Lauch** und dem **Fleisch** belegen und den **Greek White** mit den Fingern darüber zerkrümeln. Die **Pizzen** im Ofen 6-9Min. backen, bis der **Greek White** geschmolzen und goldbraun ist. **Tipp:** Die Grillfunktion einschalten und die **Pizzen** im mittleren Teil des Ofens backen.



6. Salat zubereiten

2EL Essig mit je 1 Prise Zucker und Salz verrühren. Den **Koriander** fein schneiden und mit den **restlichen Tomaten** sowie dem **Dressing** vermengen. Die **Naanpizzen** aus dem Ofen nehmen, mit dem **Tomaten-Koriander-Salat** garnieren und servieren.