



Naanpizza mit Hähnchen und Greek White

dazu Tomaten-Koriander-Salat



30-40min



2 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

- 1 Knoblauchzehe
- 2 Tomaten
- 1 Pck. Korma-Currypaste
- 1 Stange Lauch
- 3 Hähnchenschenkelfilets
- 1 Pck. Garam-Masala-Gewürzmischung
- 1 Packung Knoblauch-Koriander-Naan^{1,2}
- 150g Violife Greek White
- 10g Koriander

Was du zu Hause benötigst

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

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße Pfanne

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 998kcal, Fett 55.0g, Kohlenhydrate 79.8g, Eiweiß 46.0g



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



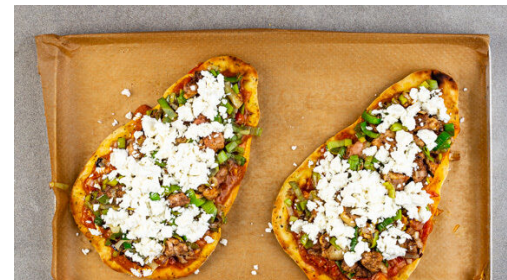
3. Lauch braten

Den **Lauch** längs halbieren, in dünne Streifen schneiden und in derselben Pfanne mit 2EL Butter oder Pflanzenöl bei mittlerer Hitze 3-4Min. braten, bis der **Lauch** weich ist.



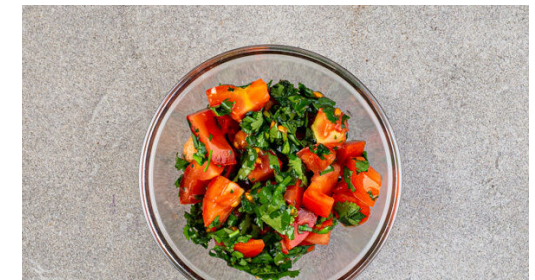
4. Fleisch mitbraten

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 die **½ des 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

1EL 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.