



Tandoori-Hähnchen auf Naanbrot

mit frischem Gemüse und Raita



unter 20min



3-4 Personen

Dieses Gericht mag an eine Gyrospita erinnern, ist aber viel mehr indisch als griechisch inspiriert. Statt Pita servieren wir fluffiges Naanbrot und als Pendant zum Tzatziki gibt es eine cremig-frische Raita mit Gurken und getrockneter Minze. Obendrauf thront saftig gebratenes Tandoori-Hähnchen. Jetzt musst du nur noch entscheiden, ob du dieses Prachtstück zusammenklappst oder lieber mit Besteck genießt ...

- 1 Gurke
- 2 Becher saure Sahne ²
- 1 Pck. getrocknete Minze
- 2 Pck. gewürfelte Hähnchenbrust
- 2 Pck. Tandoori-Masala-Gewürzmischung
- 2 Packungen Knoblauch-Koriander-Naan ^{1,2}
- 2 Tomaten
- 2 Knoblauchzehen

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

- Backofen
- Backrost
- große Pfanne
- Küchenreibe

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 708kcal, Fett 28.2g,
Kohlenhydrate 74.2g, Eiweiß 38.1g



Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Gurke** quer halbieren und **1 Hälfte** grob raspeln (siehe auch Schritt 6), die **andere Hälfte** längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden.

2 Knoblauchzehen schälen und sehr fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken.



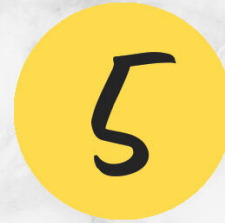
Die **saure Sahne** mit der **geraspelten Gurke**, dem Knoblauch, **½TL getrockneter Minze** sowie ½TL Salz und Pfeffer nach Geschmack verrühren.



Das **Fleisch** trocken tupfen und in einer großen Pfanne mit 2EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze in 5-7Min. leicht bräunlich anbraten. **$\frac{2}{3}$ der Gewürzmischung** oder mehr nach Geschmack und 1 Prise Salz zufügen und ca. 30Sek. weiterbraten; dabei darauf achten, dass die **Gewürze** nicht verbrennen.



Das **Brot** mit einigen Tropfen Wasser besprenkeln und auf einem Rost im Ofen 3-5Min. aufbacken. Die **Tomaten** halbieren und in dünne Scheiben schneiden.



Das **Brot** nach Belieben mit **Raita**, **Gurken**, **Tomaten** und **Fleisch** belegen oder befüllen und servieren.



Wenn du die Gurke vor dem Raspeln entkernst, erhält die Raita eine etwas andere Konsistenz: Sie wird dicklicher, weil sie nicht so viel Flüssigkeit von den Gurkenkernen mitbekommt. Der Geschmack wird aber in jedem Fall stimmen.