



## Indische Naan-Pizza mit Paneer

dazu Karotten-Cashew-Salat



20-30min



3-4 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!

## Was du von uns bekommst

- 1 Knoblauchzehe
- 2 Becher Joghurt <sup>7</sup>
- 1 Päckchen Garam-Masala-Gewürzmischung
- 1 unbehandelte Limette
- 2 gelbe Paprika
- 1 Zwiebel
- 2 Packungen Paneer-Käse <sup>7</sup>
- 2 Packungen Naanbrot <sup>1,7</sup>
- 1 Packung Cashewkerne <sup>15</sup>
- 2 Karotten
- 20g frischer Koriander

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- Küchenreibe
- Zitronenpresse

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

### Allergene

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

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 815kcal, Fett 39.1g, Kohlenhydrate 89.5g, Eiweiß 27.3g



### 1. Joghurt würzen

Den Backofen auf 220°C Umluft (240°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Den **Joghurt** mit dem **Knoblauch**, der **1/2 der Gewürzmischung** und 1 Prise Salz verrühren.



### 2. Zutaten vorbereiten

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.



### 3. Pizzen backen

Die **Naanbrote** auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche 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. Je nach Ofen nach der Hälfte der Zeit die Bleche tauschen.



### 4. Cashews rösten und hacken

Die **Cashews** während der letzten ca. 3Min. der Backzeit mit auf ein Backblech geben und im Ofen rösten, anschließend grob hacken.



### 5. Salat zubereiten

Aus 3EL Olivenöl, 3EL Essig sowie 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer ein **Dressing** anrühren. Die **Karotten** schälen, mit einer Küchenreibe grob raspeln und mit den **Cashews** unter das **Dressing** mengen. Die aufbewahrten **Paprika-** und **Zwiebelstreifen** klein schneiden und ebenfalls untermengen.



### 6. Koriander schneiden

Die **Korianderblätter** abzupfen und fein schneiden. Die **1/2 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, mit dem **Salat** und den **Limettenspalten** anrichten und servieren.