

Tandoori Chicken mit Naan Brot

Naan Brot:

0,5 Pack Trockenhef

0,5 TL Zucker

0,5 Cup warmes Wasser

2,25 Cup warmes Mehl

1 TL Salz

1 El Olivenöl

Den Teig zu dünnen Platten rollen und in der Pfanne ausbacken.

Tandoori Chicken: 800g Hähnchenbrust Bio

2 TL Kurkuma

1 TL Paprika mild

1 TL Garam Masala

½ TL Kardamom

1 TL Koriander

1 stk Zwiebel

1 stk Knoblauchzehe

2 TL Zitronensaft

2 TL Zucker

1 Prise Salz

250g Joghurt

Zwiebeln und Knoblauch hacken.

Kurkuma, Paprika, Garam Masala, Kardamom, Koriander, Zwiebel, Knoblauch, Zitronensaft, Zucker und Salz mit dem Joghurt vermischen.

Danach das Hähnchen darin marinieren.