

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.