

# Indisches Curry mit Naan-Brot



Gesamtzeit 30 Minuten	Zubereitung 30 Minuten	Schwierigkeit Einfach	Energie 497 kcal Fett 23.9 g	Eiweiß 33.3 g Kohlenhydrate 40.1 g	ErnährWert 6 / 10
--------------------------	---------------------------	--------------------------	---------------------------------	---------------------------------------	----------------------

## Zubereitung

### 1 Zutaten

4 Naan-Brote

Naan Brot nach Packungsanweisung zubereiten.

### 2 Zutaten

1 Zwiebel • 2 Zehe(n) Knoblauch • 1 Stück Ingwer •  
1 Bund Koriander

In der Zwischenzeit Zwiebel, Knoblauch und Ingwer schälen und fein hacken. Koriander waschen, grob hacken und beiseite legen.

## Zutaten für 4 Portionen

4 Naan-Brote  
1 Zwiebel  
2 Zehe(n) Knoblauch  
1 Stück Ingwer  
1 Bund Koriander  
1 EL Ghee  
2 TL Garam Masala  
0.5 TL Kreuzkümmel  
0.5 TL Koriander, gemahlen  
400 g Wilhelm Brandenburg Hähnchen  
Geschnetzeltes  
1.5 EL Tomatenmark  
150 g Joghurt  
150 g Sahne  
Salz  
Pfeffer  
1 EL Limettensaft  
20 g gehobelte Mandeln



Weitere Rezepte auf [rewe.de/rezepte](http://rewe.de/rezepte)

**3****Zutaten**

1 EL Ghee • 2 TL Garam Masala • 0.5 TL Kreuzkümmel •  
0.5 TL Koriander, gemahlen •  
400 g Wilhelm Brandenburg Hähnchen Geschnetzeltes

Ghee in einer Pfanne erhitzen. Gewürze hineingeben und 1-2 Minuten darin rösten bis sie aromatisch duften. Hähnchen hinzufügen und von allen Seiten knusprig-braun braten. Hähnchen aus der Pfanne nehmen und beiseite legen.

**4****Zutaten**

1.5 EL Tomatenmark

Anschließend in der Pfanne die Zwiebeln glasig dünsten. Knoblauch und Ingwer hinzufügen und kurz mitbraten. Tomatenmark dazugeben und kurz anrösten.

**5****Zutaten**

150 g Joghurt • 150 g Sahne • Salz • Pfeffer •  
1 EL Limettensaft

Mit Joghurt und Sahne ablöschen. Hähnchen wieder dazugeben, 10 Minuten köcheln lassen und mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken.

**6****Zutaten**

20 g gehobelte Mandeln

Curry mit Mandelhobeln, Koriander und Naan-Brot servieren.



Weitere Rezepte auf [rewe.de/rezepte](https://www.rewe.de/rezepte)