

Indisches Curry mit Naan-Brot



Gesamtzeit
30 Minuten

Zubereitung
30 Minuten



Schwierigkeit
Einfach

Energie 497 kcal Eiweiß 33.3 g
Fett 23.9 g Kohlenhydrate 40.1 g



ErnährWert

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

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)