

## Naan mit 3 köstlichen Füllungen

VORBEREITEN

90  
Min.

ZUBEREITEN

30  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 16 gefüllte Naan

16 Naan-Teiglinge

#### Für die Käse-Spinat-Füllung

100 g TK-Spinat

30 g Gouda

1 Knoblauchzehe

1/2 rote Chili

1/2 Zwiebel

2 Esslöffel Öl

Salz, Pfeffer

#### Für die Kartoffelfüllung

2 Kartoffeln

1 Schalotte

1 Bund Koriander

1 Stück Ingwer (3 cm)

2 Teelöffel Garam Masala (indische Gewürzmischung)

1 Teelöffel gemahlene Kümmel

1 Msp. Chilipulver

Salz

#### Für die Hackfüllung

250 g Rinder- oder Lammhack

1 Schalotte

1 Esslöffel Tomatenmark

1 grüne Chili

1/2 Esslöffel Kreuzkümmel  
1/2 Esslöffel Koriander (gemahlen)  
1 Knoblauchzehe  
3 Zweig(e) Koriander  
1 Esslöffel Öl  
Salz, Pfeffer

Das indische Fladenbrot aus der Pfanne ist herrlich fluffig und die perfekte Beilage für jedes Curry. Aber Naan kann noch viel mehr. Du kannst es auch mit vielen unterschiedlichen Zutaten füllen. Zum Beispiel mit Käse und Spinat, Kartoffeln oder mit einer scharfen Hackfüllung. Serviere die gefüllten Naan-Fladenbrote warm und deine Gäste werden noch beim nächsten Dinner von den kleinen Aromafeuerwerken schwärmen.

- 1 -

Für die Käse-Spinat-Füllung Spinat gut abtropfen lassen und mit den Händen auswringen. Knoblauch und Zwiebel schälen und fein hacken. Chili entkernen und fein hacken. Gouda reiben. Öl in einer Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und Knoblauch, Zwiebel und Chili 2 Minuten anbraten. Spinat hinzugeben und weitere 2 Minuten anbraten, vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Pfanne vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Käse einrühren. Füllung beiseitestellen.

- 2 -

Für die Kartoffelfüllung Kartoffeln schälen, 15-20 Minuten kochen und zerstampfen. Schalotte schälen und hacken. Koriander hacken. Ingwer schälen und fein hacken. Alle Zutaten für die Kartoffelfüllung miteinander vermengen, mit Salz abschmecken und beiseitestellen.

- 3 -

Für die Hackfüllung Schalotte und Knoblauch schälen und

## Naan mit 3 köstlichen Füllungen

hacken. Chili entkernen und hacken. Frischen Koriander hacken. Öl in einer Pfanne bei mittlerer Stufe erhitzen. Schalotte 5 Minuten glasig braten. Hackfleisch, Chili, Knoblauch und Tomatenmark hinzugeben und anbraten. Mit Kreuzkümmel, Koriander, Salz und Pfeffer abschmecken. gehackten Koriander hinzugeben, verrühren und beiseitestellen.

- 4 -

Backofen auf 50 °C vorheizen. Naan-Teiglinge ausrollen. Füllung mittig auf Teigling verteilen, dabei Rand großzügig aussparen. Rand einklappen und Füllung ummanteln, bis eine Art Säckchen entsteht. Teignaht mit Daumen und Zeigefinger verzwirbeln. Gefüllten Teigling mit Nudelholz erneut flach ausrollen und ca. 3 Minuten pro Seite in einer Pfanne bei mittlerer Hitze ausbacken. Fertige Naan zum Warmhalten in den heißen Backofen geben.