

## Aus der Pfanne gehüpft: 6 leckere Rezepte mit indischem Naan-Fladenbrot



Herrlich locker und frisch duftend springt das indische Naan-Fladenbrot aus der Pfanne und zeigt, dass es auch mehr sein kann als leckere Beilage zu einem Curry. Die Möglichkeiten sind fast grenzenlos, lass deiner Fantasie also freien Lauf. Um dich auf Ideen zu bringen, findest du hier schon einmal 6 leckere Variationen.

### Naan – Das Grundrezept für das indische Fladenbrot

Ohne Naan, keine Naan-Rezepte. Logik kann so schön einfach sein. Wenn du schon immer mal wissen wolltest, wie man das fluffige indische Fladenbrot aus der Pfanne selber macht, findest du hier das Grundrezept. [Zum Rezept](#)



[Naan – Grundrezept für das indische Fladenbrot](#)

### Schnelle Naan-Pizza mit Süßkartoffel, Apfel und Bacon

Du hast noch ein paar Naan über? Glück gehabt! Schneller hast du Pizza noch nie gebacken. Belege das Naan schnell noch mit Süßkartoffeln, Bacon, Apfel und Cheddar und fertig ist das Pizza-Glück. [Zum Rezept](#)



[Schnelle Naan-Pizza mit Süßkartoffel, Apfel und Bacon](#)

### Naan-Taco Caesar Style

Einmal Salat auf die Hand bitte! Das Essen mit der Hand macht doch viel mehr Spaß und ist auch viel sinnlicher. Also, weg mit der Gabel. Gib deinen Caesar-Salat in ein fluffiges Naan und klappe es ein – fertig ist das schnelle Mittagessen. [Zum Rezept](#)

## Aus der Pfanne gehüpft: 6 leckere Rezepte mit indischem Naan-Fladenbrot



Naan-Tacos Caesar Style



Naan-Pizza mit Zucchini und Ricotta

### Naan mit Hähnchenspießen, Hummus und Salat

Ein Teller wie gemacht für ein Picknick an einem warmen Sommerabend. Die Grundlage bildet lockeres Naan - darauf Schichten von Hummus, frischem Salat, gegrillten Hähnchenspießen und nussiger Tahinisauce. Wer braucht denn da noch Gabel und Messer? [Zum Rezept](#)



Naan mit Hähnchenspießen, Hummus und Salat

### Naan mit 3 köstlichen Füllungen

Gefüllte Naan sind Klassiker der indischen Küche und ein super Snack für Zwischendurch – falls sie nach dem Backen lange überleben. Für alle Fleischfreunde gibt es eine traditionelle Füllung mit Hack und Koriander. Vegetarier erfreuen sich an der Variante mit Käse und Spinat während du deine veganen Freunde mit einer Füllung aus Kartoffelstampf und kräftigen Gewürzen glücklich machst. [Zum Rezept](#)



Naan mit 3 köstlichen Füllungen

### Naan-Pizza mit Zucchini und Ricotta

Locker, frisch, leicht und lecker – und das Ganze dann auch noch sehr schnell? Gar kein Problem. Mit Naan als Pizzaboden hast du deine Pizza im Nullkommanichts auf dem Teller. Bei dieser Variante schmiegen sich gesunde Zucchini an cremigen Ricotta. [Zum Rezept](#)