

Naan-Sandwich mit Hähnchen und Curry-Mango-Dressing

VORBEREITEN

15
Min.

RUHEN

60
Min.

ZUBEREITEN

35
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Sandwiches

Für das Naanbrot

1 Teelöffel Trockenhefe
1/2 Teelöffel Zucker
60 ml lauwarmes Wasser
40 g Joghurt
30 ml Olivenöl
1 Ei
175 g Mehl
1/2 Teelöffel Salz

Für die Füllung

2 Hähnchenbrustfilets
1/2 Beutel Maggi Würz-Paste zum Braten für Mangold
Curry Hähnchen
1/2 Gurke
1/2 Mango
100 g Feldsalat
100 g Frischkäse (natur)

Für das Dressing

1/2 Beutel Maggi Würz-Paste zum Braten für Mangold
Curry Hähnchen
1/2 Mango
50 g Crème fraîche
1/2 Zitrone (ausgepresster Saft)
1 Esslöffel Weißweinessig
1 Teelöffel Sesamöl
1 Teelöffel schwarzer Sesam

Fluffiges Fladenbrot ist aus vielen Länderküchen einfach nicht wegzudenken. Besonders dort, wo traditionell häufig mit den Fingern gegessen wird, erfreut sich das runde Brot nicht nur als Beilage großer Beliebtheit, sondern dient nebenbei als praktischer Besteckersatz. Indisches Hähnchen-Curry ohne frisch gebackenes Naan-Brot? Niemals!

Da das meist etwas schwierig mitzunehmen ist, bau doch einfach mal um: Mach dein selbstgebackenes Naan zum

Sandwich, gebratenes Hähnchen zum Belag und fruchtig-würziges Mango-Curry zum Dressing - fertig ist dein Curry für unterwegs.

- 1 -

Für die Füllung Hähnchenbrustfilets mit der Hälfte der Maggi Würz-Paste marinieren und im Kühlschrank 1 Stunde ziehen lassen.

- 2 -

Für das Naanbrot Trockenhefe und Zucker in lauwarmem Wasser auflösen und 10 Minuten ruhen lassen. Hefemischung mit Öl, Joghurt und Ei verrühren. Mehl und Salz nach und nach untermischen und verkneten. Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche 5 Minuten mit den Händen weiterkneten. Teig zurück in die Schüssel geben, abdecken und an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.

- 3 -

Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche flach drücken und vierteln. Teigviertel zu Kugeln formen und dünn ausrollen.

- 4 -

Eine beschichtete Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und die Teigfladen einzeln 2-3 Minuten von jeder Seite braten, bis sie goldbraun sind und Blasen werfen.

- 5 -

Marinierte Hähnchenbrustfilets in der noch heißen Pfanne ca. 10 Minuten anbraten, dabei ab und zu wenden. Filets aus der Pfanne nehmen, in Alufolie einschlagen und 10 Minuten ruhen lassen.

- 6 -

Naan-Sandwich mit Hähnchen und Curry-Mango-Dressing

Für das Dressing Mango schälen und Fruchtfleisch grob zerkleinern. In einer Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, restliche Würz-Paste zugeben und 2-3 Minuten einkochen lassen.

- 7 -

Mango-Curry zusammen mit Zitronensaft, Crème fraîche, Essig und Sesamöl in einen Mixbehälter geben und zu einem cremigen Dressing mixen. Sesam unterrühren.

- 8 -

Feldsalat waschen, Gurke in Scheiben und Hähnchen in Scheiben schneiden. Zwei Fladenbrote mit Frischkäse bestreichen, mit allen Zutaten und restlicher Mango belegen, Dressing darüber geben und mit übrigen Broten toppen.

- 9 -

Zum Mitnehmen in Brotpapier einschlagen.

