



Gesamtzeit: 1 h

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 4 Personen

Pappadum Pizza

Für die Pappadum Pizza:

1 Packung Sabita Pappadums Kreuzkümmel

Nach Belieben Knoblauch-Pickle

2 Tomaten, gehackt

1 Zwiebel, fein gehackt

gehackter Koriander

geraspelter Käse (z.B. Paneer) (optional)

Etwas Pflanzenöl

Für den Raita Dip:

250 g griechischer Joghurt

60 g fein gewürfelte Gurke

1 Esslöffel frische Minze, fein gehackt

1 Esslöffel frische Korianderblätter, fein gehackt

2 Teelöffel Raita Gewürzmischung

Salz

Für das Tandoori Hähnchen:

2 Hähnchenbrustfilets

2 Esslöffel Sabita Tandoori Gewürzzubereitung

2 Esslöffel griechischer Joghurt

0.5 Zitrone, davon der Saft

Salz

1 Esslöffel Pflanzenöl

Pappadum Pizza:

1.

Für das Tandoori-Hähnchen:

Das Hähnchen waschen und trocken tupfen. Mit einem scharfen Messer mehrere Einschnitte in das Fleisch machen, damit die Marinade besser eindringen kann.

In einer Schüssel die Tandoori-Gewürzmischung, griechischen Joghurt, Zitronensaft und Salz vermischen. Die Mischung gut verrühren. Die Hähnchenstücke in die Marinade geben und sicherstellen, dass sie gut damit bedeckt sind. Für mind. 15-20 min. in der Marinade ziehen lassen.

Den Backofen auf 200°C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die marinierten Hähnchenstücke auf das vorbereitete Backblech legen. Mit etwas Pflanzenöl beträufeln. Im vorgeheizten Ofen für. ca. 20-25 min. backen, bis es durch ist. Hähnchen kurz etwas abkühlen lassen und dann in Streifen schneiden.

Für den Raita Dip:

In einer Schüssel den griechischen Joghurt mit der Gurke, Minze und Korianderblättern gut vermischen. Die Raita Gewürzmischung unterrühren. Nach Bedarf Salz hinzufügen. Den Dip mind. 30 min. im Kühlschrank ziehen lassen.

Für die Pappadum-Pizza:

Pappadums jeweils mit Öl einpinseln, einzeln auf einen mikrowellengeeigneten Teller legen und bei 600 Watt in der Mikrowelle ca. 30 Sek. knusprig werden lassen. Dabei sicherstellen, dass sie nicht verbrennen. (Alternativ kurz im Backofen backen oder einzeln im Fett ein paar Sekunden lang braten).

Pappadums mit dem Raita Dip bestreichen, und dann mit dem Hähnchen, Knoblauch-Pickle, Tomaten, Zwiebeln, Koriander und ggf. geraspelten Paneer belegen.