

# Chicken Tikka Masala mit Naan und Raita

## Zubereitung

Pouletbrüstchen sechsteln. Knoblauch dazupressen. Chilischoten längs halbieren, entkernen und fein hacken. Mit 3 EL Joghurt und dem Poulet mischen. Ca. 1 Stunde marinieren.

Backofen auf 220 °C vorheizen. Mariniertes Poulet leicht salzen. In einen Bräter geben und 15 Minuten im Ofen backen. Tikka Masala Sauce dazumischen und ca. weitere 10 Minuten durchbacken. Ofentemperatur auf 180 °C reduzieren. Naans mit wenig Wasser beträufeln und in der Ofenmitte 4–5 Minuten aufbacken. Für die Raita Koriander fein hacken. Zum restlichen Joghurt mischen. Kreuzkümmel im Mörser fein mahlen. Zum Joghurt geben und mit wenig Salz abschmecken. Poulet mit Raita und Naans servieren.

## Zutaten (6 Personen)

9	Pouletbrüstchen à ca. 120 g
3	Knoblauchzehen
3	Chilischoten
270 g	Joghurt nature
	Salz
750 g	Tikka Masala Sauce
2	Naans à ca. 120 g (indisches Fladenbrot)
1 Bund	Koriander
1.5 Msp.	Kreuzkümmel