

Tandoor Paneer

500 g	Paneer	In Würfel schneiden
4 EL	Tandoor Gewürz	
2 TL	Kurkuma	Die Gewürze mit dem Käse vermischen
1 TL	Chilipulver	
	Salz	
	Öl	In einer Pfanne erhitzen, den gewürzten Paneer anbraten

Mango Chutney

1	Mango	schälen, Fruchtfleisch vom Stein lösen, klein würfeln
1 EL	Minzblätter	
1 EL	Korianderblätter	alles fein hacken,
1	Chili	mit dem
2 EL	Zitronensaft	und dem
1 TL	Kreuzkümmel	vermischen

Chapatis

125 g	Chapati-Mehl	Alternativ: gleiche Teile Weizenvollkornmehl und Type 405
½ -1TL	Salz	In eine Schüssel geben, mit
100-120 ml	Wasser	vermengen. Den Teig ca. 5 Min. kneten, danach unter einem feuchten Tuch ca. 30 Min. gehen lassen. Backofen auf 50°C erhitzen, Teig in 8 Portionen teilen, jede Portion auf der bemehlten Arbeitsfläche erst zu Bällchen formen, dann zu dünnen Fladen ausrollen. Bei mittlerer Hitze in einer beschichteten Pfanne – ohne Öl – nacheinander ca. 20 Sek. Braten, dabei die Fladen alle 3 Sek. Wenden. Die Brote sind fertig, wenn sie Blasen werfen und ein paar braune Stellen bekommen. Fladen im Ofen warm halten.

Tandoor Gewürz

2 TL	Kreuzkümmel	
2 TL	Koriandersamen	
1 TL	Zimt	
1 TL	Nelken	
1 TL	Chilipulver	alle ganzen Gewürze ohne Fett in der Pfanne rösten, mit den Pulvern vermischen du mörsern
1 TL	Ingwerpulver	
1 TL	Kurkuma	
1 TL	Muskat	
1 TL	Knoblauchpulver	
1 TL	Salz	
¼ TL	rote Lebensmittelfarbe	