

Käse-Knoblauch-Naan mit Raita aus dem Thermomix®



© Naan und Raita - Rezepte mit Herz



20 Min. + Wartezeit



leicht



10 Portionen

Zutaten-Einkaufsliste

- | | | |
|--------------------------|----------------------|----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | Für das Naan | |
| <input type="checkbox"/> | 200 g | Wasser |
| <input type="checkbox"/> | 1 Pck. | Trockenhefe |
| <input type="checkbox"/> | 1 TL | Zucker |
| <input type="checkbox"/> | 170 g | griechischer Joghurt (10 % Fett) |
| <input type="checkbox"/> | 1 TL | Knoblauchpulver |
| <input type="checkbox"/> | 475 g | Mehl |
| <input type="checkbox"/> | 1 TL | Backpulver |
| <input type="checkbox"/> | 1 TL | Salz |
| <input type="checkbox"/> | 200 g | Cheddar |
| <input type="checkbox"/> | | Öl zum Braten |
| <input type="checkbox"/> | 4 | Knoblauchzehen |
| <input type="checkbox"/> | | Mehl zum Arbeiten |
| <input type="checkbox"/> | Für die Raita | |
| <input type="checkbox"/> | 1 | Salatgurke |
| <input type="checkbox"/> | | Salz |
| <input type="checkbox"/> | 250 g | griechischer Joghurt (10 % Fett) |
| <input type="checkbox"/> | 1 TL | TK-Petersilie |
| <input type="checkbox"/> | | Pfeffer |

Zubereitung

1. Für das Naan Wasser, Trockenhefe und Zucker in den Mixtopf geben und 2 Min./37 °C/Stufe 2 auflösen. Joghurt, Knoblauchpulver, Mehl, Backpulver und Salz hinzufügen und 3 Min./Teigstufe kneten. Aus dem Mixtopf nehmen und ca. 1 Std. an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
2. Inzwischen für die Raita Gurke waschen und in Stücken in den Mixtopf geben, 10 Sek./Stufe 4 zerkleinern. 1 TL Salz und Joghurt sowie Petersilie hinzufügen und 20 Sek./Stufe 4 vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Umfüllen. Mixtopf spülen und abtrocknen.
3. Cheddar in Stücken in den Mixtopf geben und 5 Sek./Stufe 6 zerkleinern, umfüllen. Mixtopf spülen und abtrocknen.
4. Teig in 10 Teile teilen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche jeweils zu einem Oval von ca. 15 cm Länge flach drücken. Je 1 EL Käse auf das Oval setzen und die Seiten darüber hochnehmen und zusammenknäufeln, bis sich eine Kugel gebildet hat. Diese Kugel vorsichtig erneut zu einem Oval von ca. 15 cm Länge und ca. 10 cm Breite ausrollen. Fladen in einer Pfanne in wenig Öl von beiden Seiten knusprig braten.
5. Inzwischen für die Knoblauchbutter Butter und abgezogene Knoblauchzehen in den Mixtopf geben und 5 Sek./Stufe 5 zerkleinern, an den Seiten herunterschieben und 5 Min./60 °C/Stufe 2 schmelzen. Danach erneut 5 Sek./Stufe 8 fein zerkleinern.
6. Die frischen Naan-Brote mit der Knoblauch-Butter bestreichen und mit Raita servieren.

Nährwertangaben

Pro Stück ca. 345 kcal, 11 g E, 17 g F, 37 g KH