

Naan-Brot

Weich, buttrig, zart. Naan-Brot ist der perfekte Begleiter für deine Currys. Durch den Joghurt im Teig wird das indische Fladenbrot besonders luftig und plustert sich beim Backen schön auf. Obwohl traditionell über offenem Feuer gegart, kann Naan auch ganz einfach in der Pfanne zubereitet werden. Bei mir hat es nicht mal Zeit kalt zu werden, bevor ich es schon in allerhand köstliche Dips, Currys und Saucen tunke.

Indisches Roti

Indisches Roti bzw. Chapati ist kurzgebackenes, knuspriges Fladenbrot. Das allein ist schon ein Genuss für sich! Einfach unwiderstehlich werden die Roti für mich aber mit einer Knoblauch-Glasur. Das beste: Eure Roti sind in nur 30 Minuten fertig! Dann könnt ihr sie einfach pur genießen oder zum Beispiel zu einem Curry servieren.