

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Naan Brot & Tsatsiki

Koch: Dominik Süß

Zutaten

(für 4 Personen)

Für das Naan Brot

- 250 g Weizenmehl
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Salz
- 250 g griechisches Joghurt
- 150 g Butter
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL gehackte Petersilie
- Salz
- Pfeffer
- Weizenmehl für die Arbeitsfläche

Für das Tsatsiki

- 2 Gurken
- 500 g griechisches Joghurt
- 2 Knoblauchzehen
- Saft von einer Zitrone
- Salz
- Pfeffer
- ½ Bund frischer Dill

Zubereitung

1. Für das Naan Brot das Weizenmehl, das Backpulver und das Salz in einer Schüssel miteinander vermischen. Dann das in einem Sieb abgetropfte griechische Joghurt hinzufügen und alles zu einem geschmeidigen Teig kneten.
 2. Nun den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche mit den Händen etwa 5 Minuten kneten, bis er glatt ist. Dann in eine Schüssel geben, mit einem sauberen Tuch abdecken und 2-3 Stunden ruhen lassen, damit er aufgeht.
 3. Anschließend den Teig in 5-6 gleich große Stücke teilen und jedes Stück mit einem Nudelholz zu dünnen Fladen ausrollen.
 4. Dann die Hälfte der Butter in einer Pfanne erhitzen und die Fladen darin von beiden Seiten goldbraun anbraten. Den zweiten Teil der Butter schmelzen lassen und mit der gehackten Petersilie, dem gehackten Knoblauch und etwas Salz vermengen.
 5. Das Naan-Brot aus der Pfanne nehmen, mit der Knoblauch-Kräuterbutter bestreichen und heiß servieren.
- Tipp: Das Naan-Brot schmeckt besonders gut frisch aus der Pfanne und passt hervorragend zu verschiedenen Gerichten der indischen oder orientalischen Küche.
6. Für das Tsatsiki die Gurken schälen und entkernen, um die überschüssige Flüssigkeit zu reduzieren. Dafür die Gurken der Länge nach halbieren und mit einem Löffel die Kerne entfernen. Dann die Gurken grob raspeln.
 7. Die geraspelten Gurken in ein Sieb geben, salzen und 10 Minuten darin ziehen lassen. Anschließend mit den Händen leicht ausdrücken, um überschüssige Flüssigkeit zu entfernen.
 8. In einer Schüssel das griechische Joghurt mit dem gehackten Knoblauch vermengen, die abgetropften Gurken dazugeben und den Zitronensaft unterrühren. Alles mit Salz und Pfeffer würzen und den fein gehackten Dill begeben.
 9. Das Tzatziki anschließend mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen, damit sich die Aromen entfalten können. Vor dem Servieren nochmals abschmecken und bei Bedarf nachwürzen.
- Tipp: Das Tzatziki kann als Dip zu Brot oder zu Gemüsesticks serviert oder als Beilage zu gegrilltem Fleisch oder Gyros angeboten werden.