



# CHICKEN TANDOORI

## Ausgangsmaterial

1.000 kg	Pouletbrust oder Pouletschenkel geschnetzelt
0.200 kg	Paprika rot geschnitten
<b>1.200 kg</b>	<b>Gesamtmasse</b>

## Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

40 g	Tandoori Masala oG.....	Art.-Nr. F267
80 g	Naturjoghurt	
120 g	Sauce	

## Zur geschmacklichen Ergänzung

Korianderblätter  
Ingwer geschnitten

## Arbeitsanleitung

1. Naturjoghurt mit Tandoori Masala OG klumpenfrei vermischen.
2. Das Pouletfleisch mit Tandoori Masala Sauce marinieren und ziehen lassen.
3. Die Peperoni unter das Pouletfleisch mischen.

## Zubereitung

1. Das Chicken Tandoori scharf anbraten.
2. Gericht kann mit Korianderblättern dekoriert werden.

## Bemerkung, Variante

Als Beilage passt Reis oder Naan-Brot.