

# Chicken Tandori Style mit Fladenbrot

4 Portionen

Ofen: 200°C Ober-Unterhitze

Backzeit: ca. 45 Minuten

## Zutaten:

4 Hähnchenbrustfilets

2 EL Tandori-Paste

50g Ingwer

2 Limetten

150g Joghurt

2 EL Sonnenblumenöl



[www.ofenvogel.de](http://www.ofenvogel.de)

## Zubereitung:

- Ingwer schälen und mit der feinen Microplane® Reibe reiben
- Limetten mit dem Zester abreiben
- 1 Limette auspressen
- Limettensaft, 1 TL Limettenschale, Ingwer, Joghurt, Tandori-Paste und Öl miteinander vermischen
- Fleisch mit der Mischung marinieren, in ein verschlossenes Behältnis geben und **mindestens 1 Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen, gern auch über Nacht**
- Fladenbrot nach Rezept „Fladenbrot vom Zauberstein“ zubereiten (ohne backen)
- Mariniertes Fleisch in die große Ofenhexe legen, den Zauberstein mit dem Fladenbrot als Deckel oben drauf legen und 25 Minuten backen
- Fladenbrot aus dem Ofen holen und das Fleisch weitere 15-20 Minuten garen lassen.