

Tandoori Chicken

Rezept von Oliver Schneider von Oliver´s Art Cuisine

Zutaten:

4 Hühnerbrüste

250 g Joghurt

500 g Dosentomaten

etwas Kokosmilchpulver

Salz, Pfeffer, Zucker

nach Belieben Tandoori-Barbecue Gewürz

Zubereitung:

Hühnerbrüste in Joghurt 1-2 Tage marinieren, Dosentomaten, etwas Kokosmilchpulver mit Wasser angerührt, Salz, Pfeffer, Zucker und Tandoori-Barbecue Gewürz dazugeben. Tomaten mit Kokosmilch aufkochen, dann die in Würfel geschnittene Hühnerbrust dazugeben (mit Joghurt) und langsam erwärmen. Das Fleisch darf nicht sprudelnd kochen. Dann das Barbecuegewürz dazu und abschmecken.