

# Fladenbrot mit Hähnchen-Brust, Joghurt-Granatapfel-Soße

**Für zwei Personen**

**Für die Hähnchenbrust:**

2 Hähnchenbrüste à 250 g	2 kleine Zwiebeln	4 Stück dünnes Fladenbrot
250 g Kichererbsen	Olivenöl	Salz, Pfeffer

**Für die Sauce:**

3 kleine Zitronen	1 Granatapfel	1 Zehe Knoblauch
500 g Joghurt (3,5%)	3 EL Sesampaste (Tahine)	rosenscharfes Paprikapulver
Salz		

**Für die Garnitur:**

$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie	40 g Cashewkerne	50 g Pinienkerne
2 EL Butterschmalz		

Für das Fattah Zwiebeln abziehen und fein hacken. Olivenöl in einem Topf erhitzen und Zwiebeln darin anschwitzen. Hähnchenbrust waschen, trocken tupfen und in kleine Würfel schneiden. Zu den Zwiebeln geben und ebenfalls anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Wasser hinzugeben und das Fleisch circa zwölf Minuten kochen lassen.

Fladenbrot in kleine Stücke zerkleinern. Öl in einem Topf erhitzen, Fladenbrot darin knusprig frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Joghurt-Granatapfel-Sauce Zitronen auspressen. Granatapfel halbieren und Kerne herauslösen. Joghurt mit Sesampaste, Zitronensaft und einem Teil der Granatapfelkerne vermengen. Kichererbsen abgießen, Flüssigkeit auffangen und einen Teil davon zur Joghurt- Mischung geben. Knoblauch abziehen und pressen, ebenfalls hinzufügen. Mit Salz würzen.

Für die Garnitur in einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und Pinienkerne und Cashewnüsse darin goldbraun rösten. Petersilie abrausen, trockenwedeln und klein schneiden.

Fladenbrot in einer Auflaufform aus Glas auslegen. Kichererbsen darauf verteilen. Hähnchenbrust darauf geben, Joghurt-Granatapfel-Sauce ebenfalls darauf verteilen. Mit scharfem Paprikapulver bestreuen. Pinienkerne, Cashewkerne und Granatapfelkerne ebenfalls auf der Fattah verteilen. Mit Petersilie bestreuen und heiß servieren.

Geröstetes Fladenbrot mit Hähnchenbrust und Joghurt-Granatapfel-Sauce in einer Glasschale anrichten und servieren.

Hannah-Schirin Koudaimi am 18. April 2016