

Gemüse-Curry mit Naan

Für 2 Personen

Für das Naan:

50 ml Milch	1 TL Zucker	1 TL Trockenhefe
200 g Mehl	Salz	1/2 TL Backpulver
1 EL Sonnenblumenöl	50 g Joghurt, leicht geschlagen	1 Eigelb
Mehl	Butterschmalz	

Für das Gemüse:

100 g frische Bohnen	Salz	2 Karotten
1 Kohlrabi	1 Petersilienwurzel	10 Radieschen
1 Zwiebel	2 EL Olivenöl	1 EL Mehl
250 ml Gemüsebrühe	1 EL Curry	1/2 Bund glatte Petersilie
Pfeffer		

Für das Naan Milch in eine Schüssel gießen, Zucker und Hefe einrühren und stehen lassen, bis die Mischung zu schäumen beginnt. Das Mehl in eine große Schüssel geben, eine Prise Salz und Backpulver untermischen. Die Hefemilch zugeben und leicht untermischen. Öl, Joghurt und Eigelb vermengen. Mit in die Mehlschüssel geben und alles zu einem glatten Teig verkneten. 1/4 TL Sonnenblumenöl in eine Schüssel geben und die Teigkugel darin herumrollen. Die Schüssel mit Frischhaltefolie bedecken und den Teig an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen bis er sich verdoppelt hat. Bohnen putzen und in Salzwasser ca. 8 Minuten kochen, herausnehmen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Karotten, Kohlrabi und Petersilienwurzel schälen, waschen und in grobe Stücke schneiden. Radieschen waschen, putzen und halbieren. Zwiebel schälen, in ca. 5 mm große Würfel schneiden und in einem Topf oder einer großen Pfanne mit 2 EL Olivenöl anschwitzen. Die grob geschnittenen Gemüsstücke und Radieschen zugeben, kurz anbraten, mit Mehl bestäuben und mit der Brühe ablöschen. Zugedeckt ca. 8 Minuten dünsten. Den Teig erneut durchkneten, in 4 gleichgroße Kugeln teilen und mit einem Tuch bedecken. Die erste Kugel mit etwas Mehl dünn auswallen. Teigfladen in eine heiße Pfanne mit etwas Butterschmalz geben und auf einer Seite braten, bis der Fladen Blasen wirft. Dann umdrehen und kurz in der Pfanne garen (evtl. wenig Butterschmalz zum Braten in die Pfanne geben). Wenn das Gemüse bissfest ist, Curry zugeben, gut unterrühren und noch etwas köcheln lassen. Die Bohnen zweimal durchschneiden und ebenfalls zugeben. Petersilie abspülen, trocken schütteln, fein hacken und unter das Gemüse mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gemüse mit Naan anrichten und servieren.

Vincent Klink Donnerstag, 19. Mai 2011