



● Naan mit Indischem Relish

Kleine **Vorspeise** für 4 Personen

1 Paket	küchenfertiges Naan zum aufbacken (ist in gut sortierten Supermärkten in der Brotabteilung zu finden)
20 g	gesalzene Butter
1 Glas	Indisches Relish
1 halbes	Bund Schnittlauch

Schnittlauch waschen und in ganz feine Röllchen schneiden. Backofen nach Packungsbeilage vorheizen. Butter in einem kleinen Topf zerlassen und beiseite stellen. Naan aufbacken, auf grosse Teller verteilen, mit zerlassener Butter bestreichen. Das Indische Relish auf 4 kleine Schälchen geben, mit Schnittlauchröllchen bestreuen und zum Brot auf Tellern servieren. Hierzu passt das traditionelle Indische Getränk Lassi.

