



CLUB KOCHENDER MÄNNER  
4310 RHEINFELDEN

Samosa

\*\*\*\*

Naan Bred

Indisches Butter chicken

Jeera rice

Kichererbsen Curry, Chana Dal

Gemüse-Curry

Raita Granatapfel mit Cashewkerne

Tamarine-Datteln Chutney

\*\*\*\*

Mango-ingwer-Lassi

## Granatapfel-Raita mit Cashewnüssen

Für 4 personen

### Zutaten

|     |       |                        |
|-----|-------|------------------------|
| 200 | g     | Cashewkerne            |
| 1   | Prise | Cayennepfeffer         |
| 0.5 | TL    | gemahlener Koriander   |
| 0.5 | TL    | gemahlener Kreuzkümmel |
| 1   | Stk   | Granatapfel            |
| 250 | ml    | griechischer Yogurt    |
| 2   | TL    | Kreuzkümmel            |
| 1   | TL    | Kurkuma                |
| 0.5 | Stk   | Limette, Saft          |
| 0.5 | Bund  | Minze, fein gehackt    |
| 3   | EL    | Sonnenblumenöl         |

### Zubereitung

Rösten Sie den Kreuzkümmel in einer Pfanne ohne Öl und rühren ihn dann in den Joghurt. Geben Sie gehackte Minze, Limettensaft und schwarzen Pfeffer hinzu. Halbieren Sie den Granatapfel und lösen die Kerne heraus und geben diese ebenfalls zum Joghurt.

Für die Cashewnüsse erhitzen Sie Öl in einer Pfanne, fügen die übrigen Gewürze hinzu und dann die Nüsse. Rösten Sie diese 3 Minuten lang goldbraun. Salzen Sie sie und servieren sie mit der Joghurt-Raita.