

## Chicken Masala Sandwich

### Für 4 Personen:

1 Knoblauchzehe  
30 g Ingwerwurzel  
300 g Weihenstephan Joghurt mild (z. B. 1,5 %)  
2 EL Kurkumapulver  
Salz, Pfeffer  
600 g Hähnchen- oder Putenfleisch ohne Haut und Knochen  
100 g Weihenstephan Butter  
2 EL Garam Masala (oder Currypulver)  
1 EL Paprikapulver  
200 g stückige Tomaten aus der Dose oder dem Glas

1/2 Bund Minze  
1 Pfirsich oder 3-4 Aprikosen  
2 EL geröstete Cashewkerne  
4 Sandwich-Brötchen

### Zubereitung:

1. Knoblauch und Ingwer schälen und hacken. Mit 200 g Weihenstephan Joghurt mild 1,5 %, Kurkuma und jeweils einer kräftigen Prise Salz und Pfeffer verrühren. Das Hähnchenfleisch drei cm groß würfeln und im Joghurt marinieren, mindestens 30 Minuten (oder im Kühlschrank über Nacht)
2. Die Butter in einem Schmortopf aufschäumen lassen, Garam Masala und Paprika zugeben, die Tomaten unterrühren und kurz kochen lassen. Dann die Hähnchenwürfel mit Marinade zugeben, Deckel auflegen und bei schwacher Hitze 45 Minuten schmoren, bis das Fleisch ganz weich ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und neben dem Herd zugedeckt noch etwas ziehen lassen.
3. Minzblättchen von den Stängeln zupfen, Pfirsich oder Aprikosen halbieren, vom Stein schneiden und in dünne Scheiben schneiden, Cashewkerne sehr grob hacken. Sandwich-Brötchen aufschneiden, aber nicht ganz durchschneiden. Mit dem Gewürz-Butter-Hähnchen füllen, und mit Minze, Pfirsich, gehackten Cashewkernen und restlichem Joghurt garnieren.

### Tipp:

Das Gewürz-Butter-Hähnchen ist würzig, aber nicht scharf – wer möchte, kann dem Paprikapulver auch etwas Chilipulver zugeben und die Hähnchenfüllung so deutlich schärfer machen.