



Tandoori Chick'n-Vegan

Zutaten:

Tandoori Marinade:

50	ml	Veganer Skyr, Kokosjoghurt od. ähnliches
2	ST	Knoblauchzehen, gehackt
70	g	rote Zwiebel, in kleine Würfel
2	EL	Currypulver
1	EL	Tomatenmark
10	g	Ingwer, gehackt Saft von 1 Zitrone

650 g Austernpilz-Cluster

Raita:

200	g	Salatgurke, grob gerieben
70	g	rote Zwiebel, in feine Streifen Salz
100	g	Veganer Skyr, Kokosjoghurt od. ähnliches
1	EL	Koriander, Minze grob gehackt Kreuzkümmel, Chilipulver

Herstellung:

1. Skyr mit dem gehackten Knoblauch, geschnitten Zwiebel und den Gewürzen vermengen.
2. Die Pilze 1 Stunde lang in der Mischung marinieren.
3. Auf Spieße stecken, dann backen, grillen oder auf der Grillplatte braten, bis sie gar - knusprig braun sind.
4. Die Zutaten für die Raita mischen.
5. Spieße mit dem Raita und dem Fladenbrot servieren.

