

# Putenbrust mit Minz–Joghurt - Soße auf Reis

## Zutaten

(für 4 Personen)

4 Scheiben Putenbrust

200 gr. griechischen Honigjoghurt

Tandoori Gewürzmischung

Kreuzkümmel

Langer Pfeffer

1 Bund frische Minze

Basmati Reis

## Zubereitung

Die Putenbrust mit einem Teil des Joghurts und dem Tandoori Gewürz marinieren und etwas ziehen lassen.

Minze klein hacken, mit dem restlichen Joghurt mischen und mit Langem Pfeffer sowie Kumin (Kreuzkümmel gemahlen) abschmecken.

Die Putenschnitzel im Backofen ca. 20 Minuten bei 200 Grad Umluft garen.

Die Putenschnitzel mit Reis und dem Minze Dipp servieren.

Auch zu empfehlen: Einfach mit Baguette oder auf Salat genießen.