



Special: Pizzarollen indische Art

& Blumenkohl mit Dattel-Tamarinden-Chutney



ca. 45min



3-4 Personen

Was kommt denn da so munter angerollt? Deine neue Lieblingsvorspeise! Denn diese aromatischen, indisch angehauchten Pizzaröllchen machen wahrlich Lust auf mehr. Gefüllt mit einer herrlichen Mischung aus Koriander, Kreuzkümmel und Käse sind sie schon ein Erlebnis für sich. Aber halt: Dazu kommen noch ein paar knusprige Blumenkohl-Pakoras und eine kleine Geschmacksexplosion in Form eines fruchtigen Chutneys. Eine runde Sache!

Was du von uns bekommst

- 40g Koriander
- 2 Päckchen gemahlener Kreuzkümmel
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Packungen Pizzateig ¹
- 200g junger Gouda, gerieben ⁷
- 100g getrocknete Datteln
- 40g Tamarindenpaste
- 2 kleine Blumenkohle
- 50ml Sambal Oelek

Was du zu Hause benötigst

- 125g Weizenmehl ¹
- 2EL Honig
- 2EL Speisestärke
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und 2 Backbleche
- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Küchenwaage
- Messbecher

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Kochtipp

Für mehr Glanz die Pizzarollen vor dem Backen mit einem verquirlten Ei bestreichen.

Allergene

Gluten (1), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1298kcal, Fett 49.0g, Kohlenhydrate 167.0g, Eiweiß 38.5g



1. Gewürzpaste zubereiten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Den **Koriander samt Stängeln** grob schneiden und mit dem **Kreuzkümmel**, 6EL Pflanzenöl, 2EL Essig, 1TL Salz und je 1 Prise Zucker und Pfeffer in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer zu einer **Gewürzpaste** pürieren. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die **Teige** mit dem Papier nach unten vertikal ausrollen.



4. Teig anrühren

Eine große Pfanne ca. 1,5cm hoch mit Pflanzenöl befüllen und bei starker Hitze erwärmen. 125g Mehl, 2EL Speisestärke, 1TL Salz und 180ml Wasser verrühren. Die **Blumenkohle** in 2-3cm große Röschen schneiden und mit dem **Teig** vermengen. Um zu testen, ob das Öl heiß genug ist, ein **Blumenkohlröschen** hineingeben. Ist das Öl heiß genug, wird es sofort sprudeln.



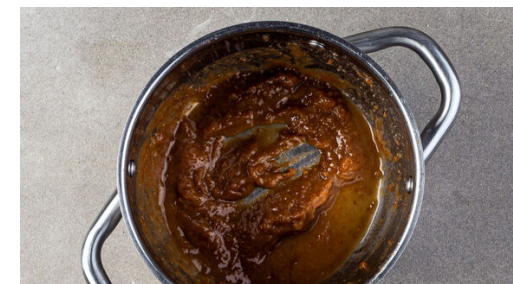
2. Pizzarollen backen

Die **Gewürzpaste** auf den **Teigen** verteilen, oben einen ca. 2cm breiten Rand frei lassen. Mit dem **Käse**, den **Zwiebeln** und je 1 Prise Salz und Pfeffer bestreuen und von unten nach oben eng aufrollen. Die **Pizzarollen** in je 16 Stücke teilen, mit dem Papier auf zwei Backbleche legen und im Ofen in 15-20Min. goldbraun backen. Nach der Hälfte der Zeit die Position der Bleche tauschen.



5. Blumenkohl frittieren

¼ des Blumenkohls in das heiße Öl geben und 2-3Min. anbräunen, dann wenden und in 1-2Min. goldbraun und gar frittieren. Auf etwas Küchenkrepp abtropfen lassen und den **restlichen Blumenkohl** in der gleichen Weise zubereiten, dabei das Öl zwischendurch wieder heiß werden lassen. Das **Sambal Oelek** mit 2EL Honig verrühren und mit dem **Blumenkohl** vermengen.



3. Chutney köcheln

Die **Datteln** mit 250ml Wasser, 1 kräftigen Prise Salz und 4EL Zucker in einem mittelgroßen Topf zum Kochen bringen und bei niedriger Hitze 6-10Min. köcheln lassen, bis sie weich sind. Die **Datteln** mit einem Stabmixer fein pürieren, dann die **Tamarindenpaste** zugeben und ca. 2Min. mitköcheln.



6. Anrichten und servieren

Die **Pizzarollen** und den **frittierten Blumenkohl** auf Teller verteilen und mit dem **Chutney** servieren.