



Pizzarollen indische Art

& Gerösteter Blumenkohl mit Dattelchutney



ca. 45min



2 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!

- 20g Koriander
- 1 Päckchen Kreuzkümmel-Koriander-Gewürzmischung
- 1 rote Zwiebel
- 1 Packung Pizzateig ¹
- 100g junger Gouda, gerieben ⁷
- 50g getrocknete Datteln
- 1 unbehandelte Limette
- 2 Päckchen Maisstärke
- 1 kleiner Blumenkohl
- 25ml Sambal Oelek

- 65g Weizenmehl ¹
- 1EL Honig
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

- Backofen und Backblech
- kleiner Topf
- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Küchenwaage
- Messbecher
- Zitruspresse

Energie 918kcal, Fett 41.0g,
Kohlenhydrate 108.0g, Eiweiß 22.5g



Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Den **Koriander** grob schneiden und mit der **Gewürzmischung**, 3EL Pflanzenöl, 1EL Essig, ½TL Salz und je 1 Prise Zucker und Pfeffer in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer zu einer **Gewürzpaste** pürieren. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Den **Teig** mit dem Papier nach unten vertikal ausrollen.



Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**



Die **Gewürzpaste** auf dem **Teig** verteilen, dabei an der oberen Seite einen ca. 2cm breiten Rand frei lassen. Den **Teig** mit dem **Käse**, den **Zwiebeln** und je 1 Prise Salz und Pfeffer bestreuen und von unten nach oben eng aufrollen. Die **Pizzarolle** in 16 gleich große Stücke teilen und mit dem Papier auf einem Backblech in 15-20Min. im Ofen goldbraun backen.



Die **½ 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 1EL Honig verrühren und mit dem **Blumenkohl** vermengen.



Die **Datteln** mit 125ml Wasser, 1 Prise Salz und 2EL Zucker in einem kleinen Topf zum Kochen bringen und bei niedriger Hitze 6-10Min. köcheln lassen, bis sie weich sind. Die **Limette** halbieren und auspressen. Die **Datteln** mit einem Stabmixer fein pürieren, dann mit **1EL Limettensaft oder mehr** abschmecken und das **Chutney** noch ca. 2Min. köcheln lassen.



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