



Pizzarollen indische Art

& Gerösteter Blumenkohl mit Dattelchutney



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!

- 30g Koriander
- 2 Päckchen Kreuzkümmel-Koriander-Gewürzmischung
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Packungen Pizzateig ¹
- 200g junger Gouda, gerieben ⁷
- 100g getrocknete Datteln
- 1 unbehandelte Limette
- 3 Päckchen Maisstärke
- 2 kleine Blumenkohl
- 50ml Sambal Oelek

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

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

Energie 859kcal, Fett 34.3g,
Kohlenhydrate 102.3g, Eiweiß 22.4g



Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Den **Koriander** grob schneiden und mit der **Gewürzmischung**, 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.



Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [!\[\]\(c7342d231167e17d84490afde2880e30_img.jpg\)](#) [!\[\]\(9d7c6e5c2a48a653072689a2ce91297a_img.jpg\)](#) [!\[\]\(2bac65b683a9293f5e8b6be1fc5b3cd4_img.jpg\)](#) **#marleyspooning**



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.



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.



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 **Limette** halbieren und auspressen. Die **Datteln** mit einem Stabmixer fein pürieren, dann mit **2EL 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.