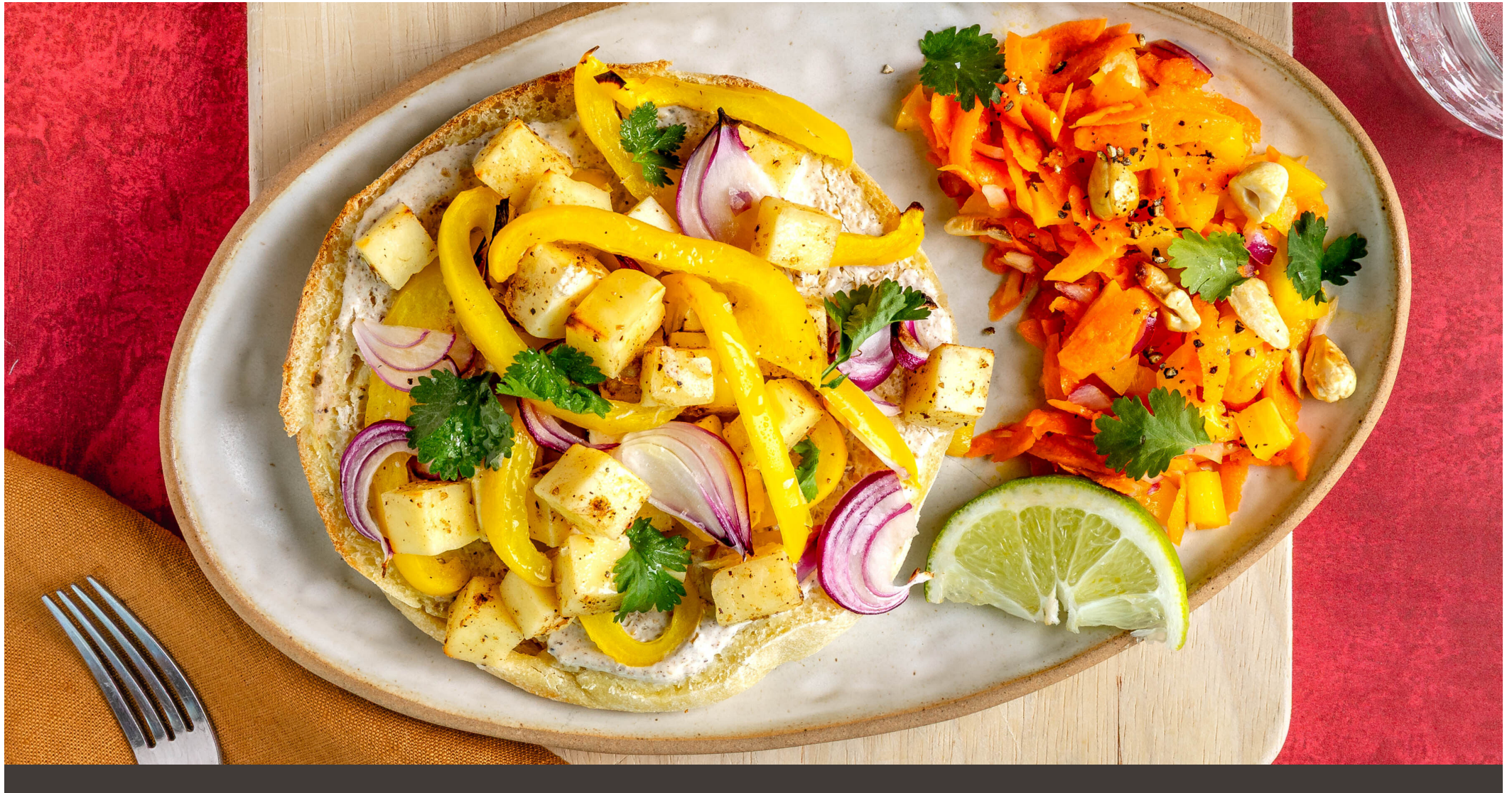




Indische Bazlama-Pizza mit Paneer

dazu Karotten-Cashew-Salat



20-30min



4 Portionen

Wenn Bazlama-Pfannbrot knusprig gebacken und mit Garam-Masala-Joghurt, Paprika- und Zwiebelstreifen sowie leckerem Paneer-Käse belegt daherkommt, gibt es kein Halten mehr – die Kombi ist einfach umwerfend gut! Dazu gibt es einen frischen Karottensalat mit Koriander und Cashews. Lasst es euch schmecken!

Was du von uns bekommst

- 1 Knoblauchzehe
- 2 Becher Joghurt ²
- 1 Pck. Garam-Masala-Gewürzmischung
- 1 unbehandelte Limette
- 2 Paprika
- 1 rote Zwiebel
- 2 Pck. Paneer-Käse ²
- 2 Pck. Bazlama-Pfannenbrot ¹
- 50g Cashewkerne ³
- 2 Karotten
- 10g Koriander

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- Küchenreibe
- Zitruspresse

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

Allergene

Gluten (1), Milch (2), Schalenfrüchte (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 804kcal, Fett 49.8g, Kohlenhydrate 53.1g, Eiweiß 31.7g



1. Joghurt würzen

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Den **Joghurt** mit dem **Knoblauch**, der **½ der Gewürzmischung** und 1 Prise Salz verrühren.



2. Zutaten vorbereiten

Die **Limette** halbieren und **eine Hälfte** auspressen, die **andere Hälfte** in Spalten schneiden. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in Streifen schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Den **Paneer** in ca. 1cm große Würfel schneiden, dann mit dem **Limettensaft**, 2EL Olivenöl und der **restlichen Gewürzmischung** vermengen.



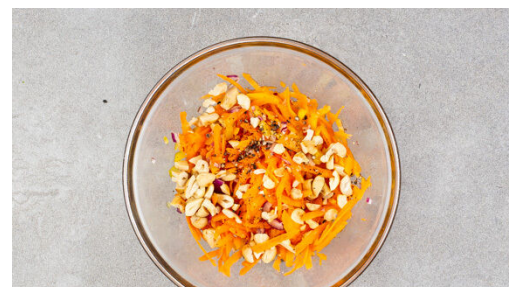
3. Pizzen backen

Die **Bazlama** horizontal halbieren, auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen und mit dem **Joghurt** bestreichen. Mit der **Paprika**, den **Zwiebeln** und dem **Paneer** belegen, aber etwas **Paprika** und **Zwiebeln** für den **Salat** aufbewahren. Die **Bazlama** 5–6Min. im Ofen backen. Je nach Ofen nach der Hälfte der Zeit die Bleche tauschen.



4. Cashews rösten und hacken

Die **Cashews** während der letzten ca. 3Min. der Backzeit mit auf ein Backblech geben und im Ofen rösten, anschließend grob hacken.



5. Salat zubereiten

Aus 3EL Olivenöl, 3EL Essig und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer ein **Dressing** anrühren. Die **Karotten** ggf. schälen, mit einer Küchenreibe grob raspeln und mit den **Cashews** unter das **Dressing** mengen. Die aufbewahrten **Paprika-** und **Zwiebelstreifen** klein schneiden und ebenfalls untermengen.



6. Koriander schneiden

Den **Koriander** fein schneiden. Die **½ des Korianders** über die **Pizzen** streuen, den **restlichen Koriander** unter den **Salat** mischen. Die **Bazlama-Pizzen** nach Belieben mit 1 Prise Salz und Pfeffer bestreuen und mit dem **Salat** und den **Limettenspalten** servieren.