MARLEY SPOON



Indische Bazlama-Pizza mit Paneer

dazu Karotten-Cashew-Salat

20-30min 4 Portionen

Wenn Bazlama-Pfannenbrot 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, geröstet & gesalzen [3,4]
- 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
Enthält: **Gluten** (1), **Milch** (2), **Erdnüsse** (3), **Schalenfrüchte** (4).

Nährwertangaben pro Portion
Energie 746kcal, Fett 40.4g, Kohlenhydrate 61.9g, Eiweiß 32.5g



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.



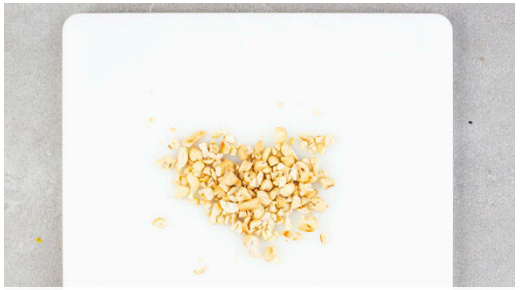
2. Zutaten vorbereiten

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.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**