



## Special: Pizzarollen indische Art

& Blumenkohl mit Dattel-Tamarinden-Chutney



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!

## Was du von uns bekommst

- 70g Koriander
- 1 Päckchen gemahlener Kreuzkümmel
- 1 rote Zwiebel
- 1 Packung Pizzateig<sup>1</sup>
- 100g Pizzakäse<sup>7</sup>
- 50g getrocknete Datteln
- 40g Tamarindenpaste
- 2 Päckchen Maisstärke
- 1 Blumenkohl
- 25ml Sambal Oelek

## Was du zu Hause benötigst

- 1EL Honig
- 65g Weizenmehl<sup>1</sup>
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl

## Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- kleiner Topf
- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Küchenwaage und 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 918kcal, Fett 41.0g, Kohlenhydrate 108.9g, Eiweiß 22.5g



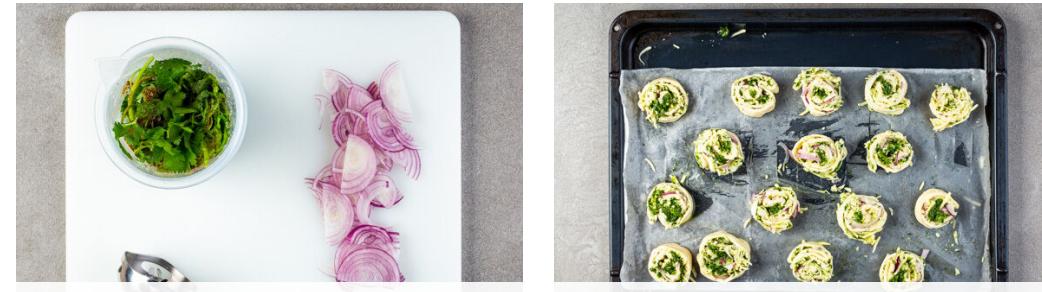
### 1. Gewürzpaste zubereiten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Den **Koriander** samt **Stängeln** grob schneiden und mit dem **Kreuzkümmel**, 3EL Pflanzenöl, 1EL Essig, 1/2TL 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.



### 4. Teig anrühren

Eine große Pfanne ca. 1,5cm hoch mit Pflanzenöl befüllen und bei starker Hitze erwärmen. Die **Stärke** mit 65g Mehl, 1/2TL Salz und 90ml Wasser verrühren. Den **Blumenkohl** 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 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.



### 5. Blumenkohl frittieren

Die **1/2 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 dann mit dem **Blumenkohl** vermengen.



### 3. Chutney köcheln

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, dann mit einem Stabmixer fein pürieren. Die **Tamarindenpaste** zugeben und ca. 2Min. mitköcheln, anschließend den Topf vom Herd nehmen.



### 6. Anrichten und servieren

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