

Curry-Schiffchen

12 Stück



gelingt leicht

bis zu 30 Min.



Zutaten:

Marinierte Rosinen:

100 g Rosinen
100 g Marillenmarmelade
1 EL Balsamico Bianco

Curry-Mischung:

3 KL Currypulver
20 g Kokosette
2 EL Kokosmilch

Pizzateig:

1 Pkg. Pizzateig (aus dem Kühlregal)

Belag:

1 in Scheiben geschnittene rote
Zwiebel
120 g Puten-Filetstreifen (gebraten)
200 g würfelig geschnittener gelber
Paprika
2 EL Indische Würzpaste

Zum Bestreuen:

vorbereitete marinierte Rosinen
ca. 1 EL Kokosette

1 Marinierte Rosinen:

Die Rosinen mit Marmelade und Balsamico verrühren und ca. 1 Std. ziehen lassen.

2 Curry-Mischung:

Curry mit Kokosette vermischen und mit Kokosmilch verrühren.

3 Pizzateig:

Den Pizzateig entrollen. Die Teigplatte mit der Curry-Mischung bestreichen und in 12 Rechtecke (ca. 6 x 12 cm) schneiden.

4 Belag:

Für den Belag Zwiebelringe, Putenfleisch und Paprikawürfel auf den Teigstücken verteilen. An den kurzen Seiten jeweils 2 Ecken fest zusammendrücken.

5 Die Schiffchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (30 x 35 cm) geben.



Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 200 °C
Heißluft 180 °C
Backzeit: ca. 18 Minuten

6 Zum Bestreuen:

Die marinierten Rosinen auf den Schiffchen verteilen und mit Kokosette bestreuen.

7 Die Curry-Schiffchen warm servieren.

