

Herzhafte Curry-Stangen

Zutaten (8 Stück):

- 2 Stiele Koriander
- 1 Stück Ingwer (ca. 2 cm)
- 125 g weiche Butter
- 1 TL rische's "Reise nach Indien"
- 1 TL Salz
- 1 EL Limettensaft
- 1 Packung (400 g) Pizzateig aus dem Kühlregal

Zubereitung:

- Koriander waschen, trocken schütteln und fein hacken.
- Ingwer schälen und fein reiben.
- Butter, rische's "Reise nach Indien", Salz und Limettensaft verrühren.
- Koriander und Ingwer unterheben.
- Pizzateig entrollen, quer legen und eine Hälfte mit der Currybutter bestreichen.
- Die andere Hälfte darüber klappen, andrücken und Teig dann waagrecht in 8 Streifen (je ca. 3 cm breit) schneiden.
- Backofen auf Umluft 180°C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
- Jeden Teigstreifen in sich mehrmals drehen und auf das vorbereitete Backblech geben.
- Backzeit ca. 20 Minuten