

Rezept

Blumenkohl-Yufka-Samosas

Ein Rezept von Blumenkohl-Yufka-Samosas, am 31.05.2023

Zutaten

- | | |
|--|---|
| 1 Stück frischer Ingwer (ca. 3 cm) | 1 Knoblauchzehe |
| 3 Kardamomkapseln | 200 g passierte Tomaten (aus dem Tetrapak) |
| 3 Nelken | 1/2 TL Chilipulver |
| Salz | Pfeffer |
| 250 g Blumenkohl | ca. 75 g Butter |
| 1 TL Kreuzkümmelsamen | 1 EL Weißweinessig |
| 8 rechteckige Blätter Yufkateig (ca. 200 g) | Backpapier |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 715 kcal

Zubereitung

1. Ingwer und Knoblauch schälen und hacken. Kardamomkapseln im Mörser oder mit einem schweren Messer andrücken. Mit Knoblauch, 1/3 des Ingwers, Tomaten, Nelken, 1/4 TL Chilipulver, Salz und Pfeffer in einem Topf verrühren. Die Tomatensauce offen bei mittlerer Hitze 15 Min. einkochen lassen.
2. Den Blumenkohl waschen, putzen und sehr klein schneiden oder hacken. In einem Topf 3 EL Butter erhitzen und den Kreuzkümmel darin braten, bis er knistert. Den restlichen Ingwer und den Blumenkohl zugeben, mit 1/4 TL Chilipulver, Salz und Pfeffer würzen. Das Gemüse 3 Min. unter Rühren braten, dann zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 7 Min. garen. Die Tomatensauce und den Essig unterrühren und offen 3 Min. weitergaren.
3. Den Backofen auf 180° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Die restliche Butter schmelzen. Teigblätter auslegen und mit der Hälfte davon bestreichen. Jedes Teigblatt längs in 3 Streifen schneiden. Je 1 TL Blumenkohl auf die untere Ecke jedes Streifens geben und den Teig darüber zu einem Dreieck falten. Dieses Dreieck so nach oben falten, dass wiederum ein Dreieck entsteht. So weiterfalten, bis der ganze Streifen gefaltet und eine geschlossene Tasche entstanden ist. Die Teigdreiecke mit der restlichen Butter bestreichen, aufs Blech legen und im Ofen (Mitte, Umluft 160°) in ca. 20 Min. knusprig braun backen.