

Rezept

Samosas mit Kartoffel-Erbсен-Füllung

Ein Rezept von Samosas mit Kartoffel-Erbсен-Füllung, am 19.04.2024

Zutaten

400 g Kartoffeln	Salz
1 Packung TK-Blätterteig (ca. 270 g)	1 Zwiebel
2 EL Öl	150 g TK-Erbсен oder firsche Erbсен
1 Stück Ingwer (ca. 1 cm)	1 grüne Chilischote
1 kleines Bund Koriander	1 gestrichener TL gemahlener Koriander
1 TL Garam Masala	1 gestrichener TL gemahlener Kreuzkümmel
1 Msp. Cayennepfeffer	1 Zitrone
Mehl für die Arbeitsfläche	1 Eigelb

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 14–18 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 95 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen und waschen, in ca. 2 cm große Würfel schneiden und in wenig Salzwasser in ca. 15 Min. weich garen. In ein Sieb abgießen, abschrecken und abtropfen lassen.
2. Den Blätterteig auf der Arbeitsfläche auslegen und auftauen lassen. Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin in ca. 5 Min. glasig dünsten. Die Erbсен hinzufügen und ein paar Min. mitdünsten.
3. Den Ingwer schälen und fein reiben. Die Chilischote putzen, dabei nach Belieben die scharfen Kerne entfernen, waschen und fein hacken. Den Koriander abrausen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken. Korianderblätter, Chili und Ingwer mit gemahlenem Koriander, Garam Masala, Kreuzkümmel, Cayennepfeffer und Kartoffeln unter die Erbсен mischen und kurz erhitzen. Den Saft der Zitrone auspressen, dazugeben und die Füllung mit Salz würzen.
4. Den Backofen auf 200° vorheizen. Den Blätterteig auf der bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und Quadrate (ca. 5 x 5 cm) ausschneiden. In die Mitte jedes Teigstücks etwas Kartoffel-Erbсен-Füllung geben und die Ränder mit kaltem Wasser bestreichen. Die Teigstücke zu Dreiecken zusammenklappen und die Ränder fest andrücken.
5. Die Teigtäschchen mit verquirltem Eigelb bestreichen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im Ofen (Mitte) in 12–15 Min. goldbraun und knusprig backen. Die Samosas noch heiß mit Tomaten-Chutney, Koriander-Chutney oder Raita servieren.