



## Samosas - Indische Teigtaschen

### Für den Teig:

- 250g Mehl (Universal)
- 4g Salz
- 40ml Olivenöl
- 120ml Wasser
- 1 Ei zum Bestreichen

### Für die Füllung:

- 300g Kartoffel
- 40g Erbsen frisch oder Tiefkühl
- ½ Zwiebel, fein gewürfelt
- 1 Chilischote
- 1 kleine Knoblauchzehe, fein gehackt
- 1 Stück frischer Ingwer, gerieben
- 1 TL gemahlener Curry
- 1 TL gemahlener Kräuzkümmel
- 1 TL gemahlener Koriander
- 1/3 TL gemahlener Kurkuma
- 1/3 TL Cayennepfeffer
- 150ml Wasser
- 1 ½ TL Salz

### Zubereitung – Teig:

Mehl, Salz, Öl und Wasser in einer Rührschüssel vermengen. Den Teig mit den Händen kräftig kneten bis ein geschmeidiger Teig entsteht.

Den Teig in eine Schüssel geben, mit einem feuchten Tuch bedeckt ca. 15 Minuten rasten lassen.

### Zubereitung – Füllung:

Die Kartoffeln in ausreichend Salzwasser eine halbe Stunde gar kochen. Kartoffeln abseihen, abkühlen lassen, schälen und grob zerdrücken.

Zwiebeln bei mittlerer Hitze in einer großen Pfanne mit Öl weichdünsten. Chiliringe, Knoblauch und Ingwer mitdünsten. Curry, Kreuzkümmel, Koriander, Kurkuma und Cayennepfeffer einrühren und mit Wasser ablöschen. Anschließend Kartoffeln, Erbsen und Salz dazugeben, gut durch mischen und bei geringer Hitze kurz ziehen lassen, dann vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Masse sollte nicht zu flüssig sein.

### **Teigtaschen füllen und backen:**

Den Teig zu 6 Kugeln formen. Die Teigkugel auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem dünnen, runden Kreis von 16 – 18 cm Durchmesser ausrollen. Die restlichen Kugeln sollten feucht abgedeckt sein. Den Kreis mit dem Messer halbieren. Den Halbkreis entlang der geraden Seite mit Wasser befeuchten und zu einem Trichter zusammenklappen. 1 EL Füllung hineingeben, mit Wasser befeuchten und fest zu drücken. Mit Ei bestreichen und bei 170°C goldbraun frittieren.

### **Minze-Chutney :**

#### **Zutaten:**

- 1 Bund Minze
- ½ Bund Koriander
- ½ Chilischote grün gehackt
- ½ Zwiebel grob gehackt
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Zitronensaft
- 3 EL Wasser
- 1 TL Salz
- 300g Joghurt

#### **Zubereitung:**

Minze und Koriander waschen und trocknen. Blätter zupfen, anschließend mit allen Zutaten im Mixer pürieren.