VEGANE SENSATIONAL INDISCHE SAMOSAS

ZUTATEN

6 PORTIONEN | 40 MIN | SCHWER

1 Packung Garden Gourmet Sensational Hack

1 Packung Samosa-Teig oder Phyllo-Teig

200 g Kartoffeln

100 g kleine Erbsen

1 kleine Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 grüne Paprika

1 cm frischer Ingwer

1 EL Garam Masala

2 TL Kurkuma

Etwas Pfeffer

Etwas Salz

Öl zum braten

Diese köstlichen veganen indischen Samosas sind der perfekte Partysnack oder als Vorspeise für dein indisch inspiriertes Abendmenü. Probiere es aus!

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

1. Vorbereitung Teig

Den Samosa-Teig* nach dem Rezept zubereiten oder fertigen Filoteig verwenden.
*Samosa Teig selber machen - siehe Zubereitungsschritt 7.

2. Vorbereitung Zutaten

Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Erbsen und Kartoffeln kurz in kochendem Wasser kochen, bis sie gerade gar sind und unter kaltem Wasser abspülen. Die Zwiebel, den Knoblauch und die grüne Paprika (entkernt) hacken und den Ingwer reiben.

3. Zubereitung Sensational Hack

Zwiebel, Knoblauch, Paprika und Ingwer in etwas Öl anbraten, bis sie glasig sind. Garam Masala und Kurkuma hinzufügen und kurz anbraten. Das Garden Gourmet Sensational Hack hinzufügen und mit einer Gabel anbraten. Die Kartoffelwürfel und Erbsen unterrühren und mit Salz und Chilischote würzen.

4. Zubereitung Teig

Den Teig mit etwas Mehl dünn ausrollen und Quadrate von ca. 12 x 12 cm ausschneiden. In der rechten oberen Ecke etwas Füllung verteilen. Den Teig mit etwas Wasser bepinseln.

5. Vorbereitung Samosas

Von links oben nach rechts unten den Teig über die Füllung falten und die Ränder verschließen. Nun von links unten nach rechts oberhalb des "überschüssigen" Teigs über die Füllung falten und mit etwas Wasser verschließen.

6. Es kann angerichtet werden!

Die Samosas in 170°C Bratöl einige Minuten frittieren, bis sie braun und knusprig sind. * Die Samosas ca. 15 Minuten bei 180 °C im Ofen backen, wenn Filoteig (mit Öl eingefettet) verwendet wird. Anschließend mit 'Raita' (Joghurt-Gurken-Sauce), Mango 'Chutney' und/oder Tomaten 'Relish' (indische Tomaten-Salsa) servieren.

7. Rezept Samosa Teig

(Falls du den Teig selber machen möchtest) Samosa Teig: 225 g Mehl 125ml Wasser 1 EL Öl (Erdnuss oder Sonnenblume) Salz

ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE