



SNACK

SAMOSA MIT JOGHURT-MINZ-DIPP



★★★★★ (41)

1 H 10 MINUTEN
FÜR 4 PERSONEN / ERGIBT 12 STÜCK

ZUTATEN

Teig

300 g Weissmehl
 $\frac{3}{4}$ TL Salz
 1.5 dl Wasser
 1 EL Rapsöl

Füllung

1 EL Rapsöl
 1 Zwiebel, fein gehackt
 1 Knoblauchzehe, gepresst
 1 roter Peperoncino, entkernt, fein gehackt
 1 $\frac{1}{2}$ EL Garam Masala
 1 TL Korianderpulver
 300 g mehligkochende Kartoffeln, in kleinen Würfeli
 2 EL Wasser
 1 TL Zitronensaft
 1 TL Salz
 100 g Erbsen, frisch oder tiefgekühlt
 4-5 Zweige Koriander, fein gehackt
 2 EL Rapsöl zum Bestreichen

Joghurt-Minze-Dipp

ZUBEREITUNG

1

Zubereitung Teig:

Das Mehl mit dem Salz in eine Schüssel geben, mischen. Das Wasser und das Öl zugeben und alles zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Minuten ruhen lassen.

2

Zubereitung Füllung:

Das Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Die Zwiebel, den Knoblauch den Peperoncino sowie die Gewürze andämpfen. Die Kartoffeln zugeben und einige Minuten mitdämpfen.

3

Das Wasser, den Zitronensaft und das Salz zugeben. Zugedeckt etwa 10 Minuten köcheln lassen. Die Erbsen beigeben und weitere 5 Minuten köcheln, bis die Kartoffeln weich sind. Die Pfanne von der Hitze nehmen und die Füllung etwas auskühlen lassen. Den Koriander daruntermischen.

4

Den Ofen auf 220 °C vorheizen. Den Teig in 6 Portionen teilen, zu Kugeln formen, leicht flach drücken. Kugeln auf wenig Mehl zu Rondellen von je ca. 17 cm Ø auswalzen, halbieren.

5

Die Schnittkante mit Wasser bestreichen. Je einen Halbkreis in Dritteln zu einer Tüte formen, Kanten gut zusammendrücken. Tüte bis ca. 1 cm unter den Rand füllen, Teigränder mit Wasser bestreichen, gut zusammendrücken, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Dünn mit Öl bestreichen. Im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen.

6

Zubereitung Sauce:

Die Minze-Blättchen und den Koriander sehr fein hacken. Mit dem Joghurt verrühren und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Samosas mit der Sauce servieren.

½ Bund Minze
½ Bund Koriander
180 g Joghurt
wenig Zitronensaft
etwas Salz & Pfeffer