

ZUTATEN

1 Packung Garden Gourmet Sensational Gehacktes
1 Päckchen Samosa- oder Filoteig
200g Kartoffeln
100 g Erbsen
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 grüne Peperoni
1 cm frischer Ingwer
1 Esslöffel Garam Massala
2 Teelöffel Kurkuma
Chili und Salz
Frittieröl



6 PORTIONEN



1 H.



HERAUSFORDERND

Diese leckeren veganen indischen Samosas sind der perfekte Snack oder eine feine Vorspeise für dein indisch inspiriertes Menü. Probiere sie aus!

ZUBEREITUNG

1. Teig zubereiten

Den Samosa-Teig nach Rezept zubereiten oder einen fertigen Filoteig verwenden.

2. Gemüse schneiden

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

3. Gemüse und Sensational Gehacktes kochen

Zwiebel, Knoblauch, Peperoni und Ingwer in etwas Öl glasig dünsten. Garam Masala und Kurkuma dazugeben und kurz anbraten. Das Garden Gourmet Sensational Gehackte dazugeben. Kartoffelwürfel und Erbsen unterrühren und mit Salz und Chili würzen.

4. Füllung auf den Teig geben

Den Teig dünn mit etwas Mehl bestreichen und Quadrate von ca. 12x12cm schneiden. In der oberen rechten Ecke etwas Füllung verteilen. Den Teig mit etwas Wasser bestreichen.

5. Samosas falten

Von oben nach unten und von links nach rechts unter den Teig auf der Füllung falten und die Ränder verschliessen. Nun von unten nach oben rechts über den überschüssigen Teig auf die Füllung klappen und mit etwas Wasser verschliessen.

6. Samosas frittieren und servieren

Die Samosas in Frittieröl bei 170 °C einige Minuten goldbraun und knusprig frittieren. Als Alternative können sie auch ca. 15 Minuten bei 180 °C im Ofen backen (Filo-Teig vorher mit Öl bestreichen). Mit Joghurt und Gurkensauce, Mango-Chutney oder indischer Tomatensauce servieren.

7.

Falls Sie den Teig selbst machen möchten: Samosa-Teig: 225g Mehl, 125ml Wasser, 1 Esslöffel Öl (Erdnuss oder Sonnenblume), Salz

FINDE WEITERE REZEPTE AUF [GARDENGOURMET.CH/DE](https://gardengourmet.ch/de)