



Rezeptkarte

Vegetarische Samosas mit Curry Anapurna und Koriander-Limetten-Joghurt

Zutaten (4 Personen):

Teig: 500 g Mehl 550, 2 TL Salz, 240 g Wasser, 8 EL Rapsöl, 2 L Pflanzenöl zum Frittieren; Dip: 500 g Joghurt 10% Fett, ½ Limette Saft und Abrieb, 35 g Koriander frisch geschnitten; Füllung: 120 g Zwiebel in feine Würfel, 20 g Knoblauch in feine Würfel, 15 g Ingwer fein gerieben, 3 EL Olivenöl, 1 TL Curry Anapurna, 1 TL Koriander gemahlen, 140 g Tomatenmark, 500 g festkochende Kartoffeln, 150 g Erbsen TK, 30 g Petersilie fein geschnitten; Pfeffer weiß, Salz

Zubereitung (ca. 2,5 Stunden):

Für den Teig das Mehl, Salz, Öl und Wasser mit der Küchenmaschine oder den Händen ca. 10 Min. zu einem glatten Teig kneten. Den Teig zu einer Kugel rollen und mit einem feuchten Tuch abgedeckt ca. 30 Min. ruhen lassen. Für die Füllung die Kartoffeln in Salzwasser kochen, pellen und grob stampfen. Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel, Knoblauch sowie den geriebenen Ingwer bei mittlerer Hitze anschwitzen. Curry und gemahlenen Koriander dazugeben und kurz mitschwitzen. Die angeschwitzten Zutaten mit den gestampften Kartoffeln vermengen. Das Tomatenmark und die gefrorenen Erbsen unterheben. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Curry abschmecken und auskühlen lassen. Den Teig in 16 gleich schwere Portionen teilen. Jede Portion zu einer Kugel formen & mit Mehl zu einem runden Fladen von ø 15 cm ausrollen. Jeden Teigfladen halbieren und den Teig an der geraden Schnittkante entlang dünn mit Wasser bestreichen. Den Teig zu einer Tüte zusammenlegen und an der geraden, zusammengelegten Schnittkante fest andrücken. Die Teigtaschen mit jeweils ca. 20 g Masse füllen und gut andrücken. Den oberen gerundeten Teigrand dünn mit Wasser bestreichen und die Teigränder gut zusammendrücken. Darauf achten, dass die Teigtaschen verschlossen sind. Die Samosas etwa 3 Min. bei 180°C goldbraun frittieren. Mit einer Schaumkelle herausheben und auf Küchentrepp abtropfen lassen. Die Samosas im Ofen warmhalten. Für den Korianderjoghurt den Koriander mit Stielen fein schneiden. Die Limette abreiben, danach auspressen. Alle Zutaten in einer Schüssel verrühren, mit Pfeffer und Salz abschmecken.