Französische Mini-Samosas mit Ziegenfrischkäse

Für die Gäste vom Feinsten! Das Rezept für die französischen Mini-Samosas mit Ziegenfrischkäse ist raffiniert, aber leicht zuzubereiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 5 min

Gesamtzeit: 15 min

Zutaten

160 g	Ziegenfrischkäse
120 g	Oliven
1 Packung	Strudelteig
2 Stk.	Tomaten
1 Prise	Kümmel
1 Schuss	Olivenöl

Zubereitung

1. Am Beginn für die **französischen Mini-Samosas mit Ziegenfrischkäse**, den Ziegenkäse, fein gehackte Oliven, kleinwürfeligen Tomaten, als auch ein bisschen zerstoßenen Kümmel in eine Schüssel geben und behutsam vermischen.

2. Danach den Strudelteig in Quadrate schneiden, ein klein wenig der Fülle in die Mitte vom Strudelteig geben, den Rand mit ein bisschen Wasser anfeuchten und fest zusammendrücken. Anschließend die Mini-Samosas in Olivenöl kurz an beiden Seiten 1 Minute braten.

Tipp

Französischen Mini-Samosas mit Ziegenfrischkäse werden gerne als warme Vorspeise serviert.