Indische Teigtaschen Samosas

Die Teigtaschen Samosas mit Gemüse sind eine indische Spezialität. Bei diesem exotischen Rezept werden sie im Backofen gebacken.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,5 h

Zutaten

für den Teig

200 g	Mehl (Type 550)
40 g	Mehl (Type 1050)
5 EL	Öl
1 TL	Salz
80 ml	Wasser

für die Füllung

400 g	Kartoffeln
1 Stk.	Zwiebel (klein)
1 Stk.	Karotte (klein)
80 g	Erbsen
1 EL	Öl
	Wasser
1 EL	Currypulver
1 TL	Koriander (gemahlen)
0.25 TL	Cayennepfeffer
0.5 TL	Kurkuma
0.25 TL	Kreuzkümmel (gemahlen)
0.25 TL	Paprikapulver

	Salz
3 EL	Kokosmilch

Zubereitung

1. Das Mehl, Öl, Wasser und Salz vermengen und zu einem Teig verarbeiten. Eine Kugel formen und etwa eine halbe Stunde ruhen lassen.

2. Für die Füllung die Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und zirka 15 Minuten in Salzwasser garen. Die Karotte waschen, putzen und klein zerschneiden. Die Zwiebel schälen und fein zerhacken.

3. Das Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln glasig dünsten, Karotten, Erbsen und etwas Wasser zugeben und bei mittlerer Hitze einige Minuten dünsten lassen. Die gekochten Kartoffeln hinzufügen, kurz anbraten und mit der Kokosmilch ablöschen. Die Gewürze dazu geben und vermengen.

4. Jetzt den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.

5. Den Teig dünn ausrollen und in zirka 16 gleich große Quadrate teilen. Auf jedem Quadrat etwa zwei Teelöffel Füllung geben, übereinander schlagen und fest drücken.

6. Die **indischen Teigtaschen Samosas** im Backofen zirka 30 Minuten goldbraun backen.

Tipp

Die indischen Teigtaschen Samosas vor dem Backen mit verquirltem Eier bestreichen und mit Sesam bestreuen. Dazu ein würziges Chutney oder Dips reichen.