



## Sambusa (vegetarisch)

Zutaten für ca. 15 Personen:

---

Frühlingsrollenblätter/ Sambusablätter

Olivenöl

5 Stangen Lauch

10 Karotten

1 Blumenkohl

1 kg Kartoffeln

2 Zwiebeln

2 Zehen Knoblauch

Zubereitung:

---

Gemüse, Kartoffeln und Zwiebeln kleinschneiden und andünsten (das wird die Füllung).

Mit Curry, Kurkuma, Salz und Pfeffer würzen.

Mit etwas Wasser ablöschen.

10 Min garen lassen.

Teig zuschneiden und vorbereiten (zu zweit).

Füllung gut umrühren und in die vorbereiteten einzelnen Teigtaschen füllen und gut verschliessen.

Im Öl oder in der Friteuse knusprig braun ausbacken.