



## Samosa

Zutaten für ca. 10 Personen:

---

1 kg Kartoffeln  
600 g Zwiebeln  
250 g Karotten  
200 g Lauch  
200 g Erbsen  
Frühlingsrollenteig aus dem Tiefkühlregal

Zubereitung:

---

Frag erst mal bei Suginthakumar... aber ungefähr so sollte es gehen:

Kartoffeln schälen und in möglichst kleine Würfel schneiden. In Salzwasser weich garen, die Kartoffeln dürfen aber nicht zerfallen. Abschütten und gut abtropfen.

In einer zweiten Pfanne etwa 5 dl Wasser aufkochen (ohne Salz) und die noch geforenen Erbsen 3 – 4 Minuten blanchieren. Abschütteln und gut abtropfen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und mit Gewürzen gut mischen, die Zwiebeln anrösten und dann sofort die Kartoffeln befügen, mischen. Dann die Erbsen und der Lauch dazu, alles leicht salzen und etwa 2 Minuten in der Pfanne garen. In einer Schüssel abkühlen lassen.

Den Backofen auf 200° C Umluft vorheizen und ein Blech mit Backpapier auslegen.

In einer Pfanne Butter schmelzen und jedes Teigblatt der Länge nach in Streifen schneiden. Diese sparsam mit Butter bestreichen und je einen Esslöffel der Füllung auf das untere Ende eines Teigstreifens setzen. Den unteren Teigrand als Dreieck von links über die Füllung schlagen, sodass er am rechten Rand des Streifens bündig aufliegt. Den Teigstreifen weiter zu Dreiecken übereinanderlegen, bis man am oberen Ende angelangt ist. Die Enden andrücken und die Samosas auf das vorbereitete Blech legen.

Die Samosas im 200 Grad heissen Ofen mit Umluft etwa 20 Minuten backen.

Zeit: 1 Stunde