Samosas mit Kartoffel-Erbsen-Füllung

Zeit gesamt
1h 30min

Zubereitungszeit
1h 30min

Schwierigkeit
Schwierig

Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, vorw. festk.	500 g
Salz	
Frühlingszwiebeln	1 Bund
Koriander, frisch	20 g
Frittieröl	600 ml
Erbsen, tiefgefroren	100 g
Cayennepfeffer	
Currypulver	0.5 TL
Kreuzkümmel	0.25 TL
Weizenmehl, Type 405	280 g
Wasser	125 ml

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlerer Topf, mittlere Pfanne

1. Für die Füllung Kartoffeln schälen, waschen und würfeln. In einem Topf mit Salzwasser bedeckt aufkochen und ca. 5 Min. vorgaren. Anschließend abgießen und abtropfen lassen.

2. Frühlingszwiebeln waschen, trocken schütteln, Wurzelenden entfernen und in Ringe schneiden. Koriander waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und grob hacken.

3. In einem Topf Öl auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen und Kartoffeln ca. 2 Min. anbraten. Gefrorene Erbsen und Frühlingszwiebeln zufügen, mit Salz, Cayennepfeffer und Curry würzen und unter gelegentlichem Wenden ca. 10 Min. weich garen, dabei bei Bedarf etwas Wasser angießen. Füllung kräftig mit Kreuzkümmel, Koriander und Salz abschmecken und abkühlen lassen.

4. In einer Schüssel Mehl, 1 TL Salz, 2 EL Öl und warmes Wasser glatt verkneten. Teig 5 Min. kräftig kneten, bis er geschmeidig ist. In 12 Portionen teilen, zu Kugeln rollen und diese jeweils auf wenig Mehl zu einem Kreis (15 cm Ø) ausrollen.

5. Kreise halbieren und je 2 TL Füllung auf den Hälften verteilen. Ränder dünn mit Wasser bestreichen und Teig darüber zu dreieckigen Samosas falten, die Öffnungen gut verschließen und festdrücken. Auf einen mit Mehl bestäubten Teller legen, bis alle Samosas vorbereitet sind.

6. Übriges Öl in einem kleinen Wok oder einer Pfanne erhitzen, bis an einem hineingehaltenen Holzkochlöffelstiel Blasen aufsteigen. Samosas darin portionsweise ca. 2–3 Min. unter Wenden goldbraun und knusprig frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und heiß oder lauwarm servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	665 kcal
Kohlenhydrate	132 g
Eiweiß	19 g
Ballaststoffe	6 g
Fette	34 g