



Samosas, indische Teigtaschen

Quelle: Das große Buch der vegetarischen Küche. Köln 1997. Köhne Verlag, S. 56,57 und S. 71

2 Pakete tiefgekühlten Blätterteig Biovollkorn vegan von ‚moin‘ aus dem Bioladen

Füllung reicht für zwei Pakete:

1 EL Olivenöl, 2 TL frischer Ingwer gehackt, 3 mittelgroße Kartoffeln, geschält und kleingewürfelt,

90 g geröstete Cashewkerne, gehackt, 1 EL Kokosraspel, 3 EL Kokoscreme, 3 EL **frische Korianderblätter** vom Asia-Laden gegenüber vom Rathaus in Buchholz, gibt es manchmal auch bei ALECO, Bioladen; Salz und frisch gemahlener Pfeffer. Zutaten von der alternativen Füllung können auch noch hinzugefügt werden.

1. Öl in einer großen Pfanne(oder im Wok) erhitzen. Ingwer u. Kartoffeln bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren 8 min braten.
Cashewkerne, Kokoscreme, Kokosraspel u. Koriander zugeben, gut mischen; würzen und abkühlen lassen.
2. Zunächst nur ein Paket Blätterteig aus dem Tiefkühlfach entnehmen, die einzelnen Scheiben herausnehmen und kurz antauen lassen, diagonal durchschneiden, so dass 12 Dreiecke entstehen. *Tipp: Jetzt zügig arbeiten, sonst wird der Teig zu klebrig.* Die kurze Seite über die andere kurze Teigseite legen und mit einer Gabel auf beiden Seiten zusammendrücken. Es entsteht ein Tütchen, das nun gefüllt wird. Beidseitig mit der Gabel gut zusammendrücken.
3. Bei 200 Grad C im Ofen auf Backpapier, mittlere Schiene 15 - 20 min backen.

Dann die zweite Packung Blätterteig befüllen.

Alternative Füllung. Sie wird in einer Schüssel gemischt:

2 gekochte Kartoffeln in kleine Würfel schneiden, 80 g tiefgefrorene Erbsen, 3 EL Korinthen, 2 EL Koriander Grün, 2 EL Zitronensaft, 1 EL Soja Sauce, 1 TL gemahlener Kreuzkümmel, 1 TL Chilipulver, $\frac{1}{2}$ TL frische, gehackte Chilischoten, $\frac{1}{4}$ TL Zimt

Dem Runden Tisch wurden sie 2012 von Ingo zur Weihnachtsfeier das erste Mal serviert. Wir waren begeistert.