



# Kartoffel-Erbesen-Samosas

Bilder: Forum Fairer Handel/SHE-SHE Studio, depositphotos



## ZUBEREITUNG

Kartoffeln ungeschält gar kochen. Anschließend pellen und grob zerdrücken.

Mehl, 150 ml lauwarmes Wasser, Olivenöl und eine Prise Salz zu einem geschmeidigen Teig kneten. Teig abgedeckt 30 Minuten ruhen lassen.

Für die Füllung die Zwiebel in Kokosöl dünsten, alle Gewürze hinzugeben, nach 1 Minute mit 160 ml Wasser ablöschen und die Erbsen hinzugeben. Kurz aufkochen und vom Herd nehmen. Kartoffeln dazumischen.

Teig zu sechs Kugeln formen. Jeweils zu dünnen Kreisen mit 15 cm Durchmesser ausrollen. Kreise halbieren und je 2 TL Füllung darauf verteilen. Ränder mit Wasser bestreichen und zu dreieckigen Samosas falten, die Öffnungen festdrücken.

Samosas mit etwas Olivenöl bestreichen und mit Sesam garnieren. 20 Minuten bei 200 Grad im Ofen backen.

Samosas entweder lauwarm oder abgekühlt mit einem Joghurt-Dip oder Chutney servieren.



## ZUTATEN

- 270 g festkochende Kartoffeln
- 250 g Weizenmehl
- 310 ml Wasser
- 4 EL Olivenöl\*
- Salz\*
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 3 EL Kokosöl\*
- 2 TL Garam Masala\*
- 1 TL Kreuzkümmel\*
- 1 TL gemahlene Koriandersamen\*
- 1/2 TL Paprikapulver\*
- 1 TL Kurkuma\*
- 80 g Erbsen, tiefgekühlt
- Sesam\*
- Chutney\* (optional)

Die mit \* gekennzeichneten Zutaten erhalten Sie auch in Weltläden.

