

## Samosa

(6 Stück)

Zutaten:

### *Teig:*

300 g Mehl  
1 TL Salz  
1,5 dl Wasser  
1 EL Erdnussöl

### *Füllung:*

1 EL Erdnussöl  
1 Zwiebel  
2 Chilis  
1 TL Koreanderpulver  
1 TL Kreuzkümmelpulver  
300 g Kartoffeln mehlig kochend  
1,5 dl Wasser  
1 TL Zitronensaft  
1 TL Salz  
100 g Erbsen tiefgekühlt  
3 El Koreander



### Zubereitung:

#### *Teig:*

Gut vermischen und zu einem geschmeidigen Teig kneten und zugedeckt ca. 30 Min. ruhen lassen.

#### *Füllung:*

Das Öl in der Pfanne warm werden lassen.

Zwiebel fein hacken und Chilis entkernen und fein hacken. Koreanderpulver und Kreuzkümmelpulver begeben und alles andämpfen.

Die Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und in der Pfanne mitdämpfen.

Wasser, Zitronensaft und Salz in die Pfanne geben und alles zugedeckt ca. 10 Min. köcheln lassen.

Die Erbsen begeben und kurz weiter köcheln. Dann die Füllung auskühlen lassen.

Den Koreander hacken und untermischen.

Den Teig in 3 Portionen aufteilen und flach in runde Kreise auswallen (ca. 18 cm).

Die Kreise halbieren und aus der Hälfte eine „Tüte“ formen.

Die Tüten mit der Füllung befüllen und verschliessen.

Damit der Teig gut zusammenklebt kann man ihn mit etwas Wasser anfeuchten.

Bei 220 Grad 20 – 25 Minuten im Backofen backen.