

SAMOSAS MIT EINER LAMM-GEMÜSE-FÜLLUNG

Tutti i Sensi

www.tuttiisensi.de



LAMM.

EINFACH LECKER LOS

www.lammleckerlos.de

Art: (Vorspeise/**Hauptspeise**/Nachtisch/Cocktail etc)

Schwierigkeitsstufe: einfach/**mittel**/schwierig

Zutatenliste (für 4 Personen) :

250 g Lammhackfleisch, 8 große Blätter Filoteig,
½ Zwiebel (oder 1 kleine Zwiebel), 1 kleine Karotte,
1 kleine Kartoffel, Salz und Pfeffer, 40 g gefrorene Erbsen, 1
Prise gemahlener Ingwer, ½ TL gemahlener Kurkuma, ½ TL
gemahlener Koriander, ½ TL gemahlener Kümmel, Saft von ½
Limette, 2 EL gehackte Koriander-blätter, 1 EL Rapsöl, 50 g
Butter, Mango Chutney

Küchengeräte bereitstellen:

Große beschichtete Pfanne, Pfannenwender, Messer,
Schneidebrett, Schäler, Schüssel, Kleine Pfanne, Löffel

Schritt 1

Zunächst die Zwiebel kleinschneiden und mit dem
Hackfleisch in einer großen gut beschichteten Pfanne drei
bis vier Minuten lang anbraten, bis das Fleisch und die
Zwiebeln schön braun sind. Große Klumpen mit einem
Pfannenwender zerkleinern.

Schritt 2

Dann die Karotten schälen, zerkleinern und
zusammen mit den Kartoffeln, Erbsen, Gewürze sowie
100 ml Wasser der Hackfleischmasse zugeben.
Danach die Hitze reduzieren und alles zugedeckt 10
Minuten ausköcheln lassen, bis sich die Flüssigkeit um
2/3 reduziert hat. Im Anschluss Limettensaft und
Koriander hinzugeben und etwas abkühlen lassen.
Den Backofen auf 200 °C vorheizen.

Schritt 3

Im Anschluss die Butter in einer kleinen Pfanne
schmelzen lassen. Dann ein halbes Blatt Filoteig
nehmen und dünn mit der geschmolzenen Butter
bestreichen. Den Filoteig der Länge nach in der Mitte
falten. Nun einen Löffel mit der Füllung auf das Ende
des Teigs geben. Den Teig mit der linken unteren
Ecke nach rechts oben in Form eines Dreiecks falten.
Nun das Dreieck nach oben klappen und immer in
Form des Dreiecks weiter falten, bis der Teig das
Dreieck die Füllung umschließt. Das letzte Stück des
Teiges in die letzte Falte schieben und die Samosas
mit der Nahtseite nach unten auf ein Backblech mit
Backpapier legen. Die Teigtaschen im Ofen 15
Minuten lang backen, bis sie goldbraun sind.

Schritt 4

Schließlich die Samosas noch heiß mit dem Mango-
Chutney als Snack oder Vorspeise mit etwas Salat
servieren.

Tipp: Wenn Sie Schwierigkeiten haben, die Samosas
richtig zu falten, können Sie aus dem Filoteig auch
kleine Tütchen machen, diese zu 2/3 füllen und
anschließend die Ecken oben schließen.

Rezept vom: 13.08.2017

