

Samosas

Zutaten (20 Stück):

- 10 Teigblätter für Frühlingsrollen
- 1 kleine Zwiebel
- 2 cm frischer Ingwer
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Ghee oder ungesalzene Butter
- 1/2 TL Chilipulver
- 1 große gekochte Kartoffel
- 50 g blanchierte Blumenkohlröschen
- 50 g aufgetaute TK-Erbsen
- 1 TL Garam Masala
- 1 EL gehackte Petersilie
- 1 TL Zitronensaft
- Salz
- 2 EL Weizenmehl
- 100 g Zucchini
- 100 g Möhren
- 100 g Staudensellerie
- Pflanzenöl zum Frittieren
- Petersilie zum Garnieren

Zubereitung:

Teigblätter gegebenenfalls auftauen lassen und halbieren. Für die Füllung Zwiebel, Ingwer und Knoblauchzehe schälen. Zwiebel fein hacken, Ingwer reiben und Knoblauch durch die Presse drücken. Ghee oder Butter in einem großen Wok erhitzen. Zwiebel, Ingwer und Knoblauch hinzufügen und kurz anbraten. Mit Chilipulver würzen, fein gewürfelte Kartoffel, Blumenkohl und Erbsen dazugeben. Garam Masala darüber streuen, kurz umrühren, vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Mit Petersilie, Zitronensaft und Salz würzen.

Weizenmehl in einem Schälchen mit wenig Wasser zu einer Paste verrühren. Ränder der halbierten Teigblätter mit der Mehlpaste einstreichen. Jeweils 1 EL der Füllung auf die Teigblätter geben und zu Dreiecken zusammenfalten, gegebenenfalls die sich überlappenden Enden nochmals mit Mehlpaste einpinseln.

Geschälte Zucchini, Möhren und Sellerie in streichholzgroße Streifen schneiden und auf einem Teller anrichten.

Öl in einer Fritteuse oder im Wok auf 190 Grad erhitzen und die Samosas darin portionsweise goldgelb ausbacken. Samosas auf Küchenpapier abtropfen lassen und in einer Schüssel, mit Petersilie garniert, servieren. Dazu Zucchini-, Möhren- und Selleriestifte reichen.

Quelle:

Grundkochbuch der asiatischen Küche, 2002 Trautwein Küchen-Edition, Compact-Verlag München