Samosa

Zutaten

4

- Für den Teig
- 225 g Mehl
- 1 Messerspitze Salz
- 1 Esslöffel Erdnussöl
- 125 ml warmes Wasser
- Für die Füllung
- 125 g Kartoffeln
- 50 g Erbsen
- 1 Zwiebel
- 10 g Bresc WOKpeper (WOK Pfeffer)
- 10 g Bresc Madras
- 10 g Bresc WOKgember (WOK Ingwer)
- Öl zum Braten
- Salz
- Salat

Gebrauchte bresc Produkte

Bresc Grüne und rote Pfefferschote WOK 450g

Bresc Ingwer & Limette WOK 450g

Bresc Madras 450g

Zubereitung

Eine Vertiefung in das Mehl machen, Salz darüber streuen und das Öl mit etwas Mehl in der Vertiefung mischen. Das Wasser nach und nach zugeben und zu einem knetbaren Teig kneten. Den Teig in Fleischerfolie packen und ca. 30 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen. Die Fritteuse auf 180 °C erwärmen.
Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen, die Kartoffelwürfel und die Erbsen al dente kochen und abtropfen lassen. Die Zwiebel schälen und zerkleinern, einen Schuss Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel und Pfeffer anbraten und Madras dazugeben. Erbsen und Kartoffeln dazugeben, umrühren und mit Salz würzen.
Den Teig zu kleinen Kugeln rollen mit Mehl bestreuen und zu Kreisen ausrollen. Die Kreise halbieren und in Form einer Spitztüte falten. Mit einem Esslöffel Füllung hineingeben und die Ränder schließen. Mit einer Gabel andrücken. Dann goldbraun frittieren und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Auf etwas Salat servieren.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000