



## Vegetarische Samosas

Schritte: 5

Schwierigkeitsgrad: Leicht

### Zutaten

4 Portionen

	Fertigteig für Samosas		Füllung:
300 g	Kartoffel (mehligkochend)	1 TL	Ingwerpaste
2	Zwiebeln	2	Knoblauchzehen, gehackt
2-3 EL	Currypulver (Garam Masala)	1 TL	Kreuzkümmel
1 TL	Paprikapulver	1 TL	Kurkuma
1	rote Paprika	100 g	Erbsen, tiefgefroren
	schwarzer Sesam		Joghurt
	Gurke		Salz und Pfeffer

### Zubereitung

#### Zubereitung

1. Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und im Salzwasser gar kochen. Anschließend zu Brei pressen oder stampfen.
2. Zwiebeln grob hacken und mit Öl in einer Pfanne anschwitzen. Knoblauch, Ingwer und Gewürze hinzugeben.
3. In einer Schüssel die Kartoffelmasse mit klein gewürfelter Paprika und den Erbsen vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Den Teig für die Samosas auftauen lassen und ggf. in Quadrate schneiden. Mit der Masse füllen und zu einem Dreieck formen. Die Teigränder mit etwas Ei aneinander kleben.
5. Bei 160 - 170°C in heißem Fett ausbacken. Mit etwas schwarzem Sesam bestreuen.

Dazu passt ein Gurken-Joghurt: Gurke halbieren und entkernen. Dann fein reiben, salzen und mit Joghurt vermischen. Je nach Geschmack nachwürzen und als Dip servieren.

#### Die Zutaten für dein Lieblingsrezept findest du in deinem Selgros Markt

Du suchst nach den passenden Zutaten für dein Lieblings-Rezept. Dann schau schnell in deinem Selgros Markt vorbei oder informiere dich über unsere Angebote.

**UNSERE AKTUELLEN ANGEBOTE**

### **Viele weitere Rezepte bei Selgros entdecken**

Wir haben für dich eine große Auswahl an Koch-, Back- und Grill-Rezepten zusammengestellt. Du kannst in unserer Rezeptsuche ganz einfach nach Schlagwörtern wie beispielsweise Hauptkomponenten oder bestimmten Zutaten suchen. Oder du lässt dich von unseren Kategorien inspirieren.

Hier findest du unter Rezept Typ alles - von alkoholfreien Cocktails, Burger, Fleischgerichten, Beilagen, Gebäck, Pasta, Salaten bis hin zu vegetarischen Gerichten. Einfach die gewünschte Kategorie anklicken und du kannst aus einer Vielzahl toller Rezepte auswählen.

Zudem findest du hier auch alle Rezepte, die wir in unseren aktuellen Angeboten haben. Ebenso bieten wir saisonale Rezepte wie Spargel- oder Erdbeerrezepte, Grill-Rezepte, Gerichte aus der herbstlichen Küche wie Flammkuchen oder Aufläufe. Unsere Rezeptwelt wird ständig um weitere tolle Gerichte und Kochideen erweitert. Es lohnt sich regelmäßig auf unserer Rezeptseite vorbeizuschauen. Wir wünschen dir viel Spaß beim Entdecken, Stöbern und Nachkochen.

**WEITERE REZEPTE ENTDECKEN**