Samosas mit Feta PDO Kissas und Sommergemüse



Informations

Personen : **4**
Zubereitung : **45 min.**
Backzeit : **10 min.**

Zutaten

- 120 g Feta
- 4 Brikteig
- 1 Zucchini
- 1 Aubergine
- 1 rote Zwiebel
- 1 gelbe Paprika
- 5 cl Olivenöl
- Salz, Pfeffer

Zubereitungschritte


FROMI

1. Den Plancha-Grill auf 240 °C vorheizen.
2. Das Gemüse waschen, schälen und in kleine Stücke schneiden.
3. Den Plancha-Grill mit Olivenöl einreiben und das in Stücke geschnittene Gemüse grillen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Den zuvor geschälten, entkeimten und fein gehackten Knoblauch dazugeben.
5. 5 Minuten garen, vom Grill nehmen und abkühlen lassen.
6. Währenddessen den Feta in kleine Würfel schneiden.
7. Den Brikteig in 5 cm breite Streifen schneiden. Um die Samossas zu formen, legen Sie einen Streifen Brikteig auf die Arbeitsfläche, geben Sie einen Löffel Gemüse an den Rand, dazu ein paar Würfel Feta und falten Sie den Teigstreifen zu einem Dreieck.
8. Die Temperatur des Plancha-Grills auf 200 °C senken.
9. Die Samossas auf beiden Seiten 3 Minuten lang braten, so dass sie schön goldbraun sind.
10. Heiß servieren. Dazu einen mit Olivenöl angemachten Rucola-Salat reichen.



Recipe by step 1 : Samosas with Feta PDO Kissas and Mediterranean vegetables



Recipe by step 2 : Samosas with Feta PDO Kissas and Mediterranean vegetables



Recipe by step 3 : Samosas with Feta PDO Kissas and Mediterranean vegetables



Recipe by step : Samosas with Feta PDO Kissas and Mediterranean vegetables



Recipe by step 5 : Samosas with Feta PDO Kissas and Mediterranean vegetables



Recipe by step 6 : Samosas with Feta PDO Kissas and Mediterranean vegetables

? **Tipps:** Wenn Sie kleinere Samossas zubereiten, sind diese perfekt für einen sommerlichen Aperitif. Sie können das Gemüse auch durch ein Zwiebelkonfit ersetzen.