

Samosa mit 8-Blumen-Tomme, Kartoffeln und frischen Kräutern

Informations

Personen : 4

Zubereitung : 30 min.

Backzeit : 30 min.



Zutaten

- 200 g 8-Blumen-Tomme
- 120 g Kartoffeln
- 8 Brick-Teigblätter
- ½ Bund glatte Petersilie
- ½ Bund Schnittlauch
- 3 cl Erdnussöl
- 50 g Butter
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsschritte

1. Schälen Sie die Kartoffeln und schneiden Sie sie in kleine, gleichmäßige Würfel. Braten Sie die Kartoffeln in einer Pfanne in Öl und Butter. Wenn sie goldbraun sind, aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen.
2. Käserinde entfernen und Käse reiben.
3. Formen Sie Ihre Samosa. Schneiden Sie hierzu die Brick-Teigblätter in 5 cm breite Streifen. Geben Sie jeweils einen Löffel Kartoffeln, geriebenen Käse und etwas geschnittenen Schnittlauch und Petersilie auf jeden Teigstreifen. Mit Salz und frisch geriebenem Pfeffer würzen. Falten Sie die Streifen zu einem Dreieck und schön fest zuklappen.
4. Ofen auf 180 °C vorheizen.
5. Schieben Sie Ihre Samosa rund 15 Minuten in den Ofen.
6. Wenn sie goldbraun sind, nehmen Sie die Samosa aus dem Ofen und servieren Sie sie schön heiß zu einem grünen Salat.

? **Tipp** : Bringen Sie Farbe in die Samosa, indem Sie nach Lust und Laune Gemüse untermischen.