



## Samosas - Indische Teigtaschen

### Zutaten

- 1 Knoblauchzehe(n)
- 40 g Schalotten
- 2 cm Ingwer
- 2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 200 g Lammhackfleisch
- 1 TL Kreuzkümmel, gemahlen
- 0,5 TL Garam Masala
- 5 Blätter Strudelteig a.d. Kühlregal
- 300 g Mango, reif
- 250 ml Wasser
- 1 Beutel Maggi Für Genießer Curry Sauce
- 1 EL Cashewkerne
- 1 EL Sultaninen
- etwas Salz

### Zubereitung

1. Für die Füllung eine Knoblauchzehe und eine Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. Ingwer schälen und reiben. In einer Pfanne 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Knoblauch und Schalotte darin glasig dünsten.
2. Lammhackfleisch zugeben, braun braten, Ingwer zufügen und mit Kreuzkümmel und Garam Masala würzen. Masse ca. 7-10 Min. unter Rühren schmoren lassen, bis das Fleisch gar und feinkrümelig ist. Mit Salz abschmecken und abkühlen lassen.
3. Strudelteig übereinander legen und in gleichmäßig große Quadrate schneiden. Jedes Teigquadrat zum Dreieck falten. Dann die linke Ecke so umklappen, dass linke Ecke und Dreieckspitze aufeinander liegen. Das so entstandene Dreieck nochmals nach rechts umschlagen. Die freie rechte Seite mit lauwarmen Wasser bepinseln, zur Tüte zusammenklappen und festdrücken. Tüte aufklappen und einen TL Füllung hineingeben. Die Tütenspitze mit lauwarmen Wasser bepinseln, das befeuchtete Teigstück nach außen umschlagen und damit die Tüte verschließen. Gut andrücken. Mit den anderen Teigquadraten genauso verfahren.
4. In einem hohen, breiten Topf THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen (ca. 3 cm hoch). Samosas darin von beiden Seiten goldbraun ausbacken. Auf Küchentrepp abtropfen lassen.
5. Für die Sauce Mango schälen, das Fruchtfleisch vom harten Kern lösen und in kleine Würfel schneiden. Eine weitere Schalotte schälen und in Würfel schneiden. In einem Topf 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Schalotte und Mango darin anbraten.

6. Wasser zugießen. MAGGI Für Genießer Curry Sauce einrühren. Zum Kochen bringen und bei geringer Wärmezufuhr 1 Min. kochen. Mit dem Stabmixer pürieren. Cashewkerne grob hacken. Sultaninen und Cashewkerne zur Sauce geben. Samosas mit der Sauce anrichten und servieren.

#### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	8 g
Energie	76 kcal
Fett	4 g
Protein	3 g

 70 Minuten

 20 Stück