



## Vegetarische Samosas mit Paneer

### Zutaten

- 350 g Kartoffeln, mehligkochend
- 40 g Schalotten
- 2 cm Ingwer
- 200 g Zucchini
- 100 g Panir/Paneer - indischer Frischkäse
- 1 Beutel MAGGI MAGIC ASIA Würzpaste für Curry Indian Style
- 0,5 TL Zimt
- 30 g Rosinen
- 4 Blätter Strudelteig a.d. Kühlregal
- 1 Flasche THOMY Reines Sonnenblumenöl

### Zubereitung

1. Für die Füllung: Kartoffeln waschen, ca. 20 Min. in der Schale kochen, schälen und in kleine Würfel schneiden.
2. In der Zwischenzeit Schalotten und Ingwer schälen und in feine Würfel schneiden. Zucchini waschen, die Enden abschneiden und grob raspeln. Paneer je nach Konsistenz krümeln oder in Würfel schneiden.
3. In einer Pfanne 1 EL Öl heiß werden lassen. Gemüse zugeben und ca. 5 Min. braten. Würzpaste zugeben und kurz mitbraten.
4. Zimt zugeben. Das Gemüse in eine große Schüssel geben und abkühlen lassen. Rosinen fein hacken und mit den Kartoffelwürfeln und Paneer zu der Curry-Gemüsemischung geben.
5. Strudelteig übereinander legen und jedes Blatt in 4 Quadrate schneiden. Damit der restliche Teig während dem Füllen nicht trocknet, mit etwas Frischhaltefolie abdecken.
6. Ein Quadrat zum Dreieck falten. Die rechte Ecke nach oben klappen, sodass die rechte Ecke und die Dreieckspitze aufeinander liegen. Das kleine Dreieck nochmal nach links umschlagen. Die freie linke Seite mit etwas Wasser befeuchten, zu einer Tüte zusammenklappen und etwas andrücken. Dann die Tüte aufklappen und mit 1 TL Masse befüllen. Die Tütenspitze ebenfalls befeuchten und über die Füllung klappen. Die Tüte soll nun fest verschlossen sein. Mit den anderen Teigquadraten genauso verfahren.
7. THOMY Reines Sonnenblumenöl in einen hohen Topf geben und erhitzen. Samosas im Fett ausbacken, bis sie goldbraun sind. Auf einem Küchentrepp abtropfen lassen. Dazu passt ein Joghurt-Minze-Dip.

## Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	40 g
Energie	284 kcal
Fett	9 g
Protein	10 g

🕒 55 Minuten

⊕ 4 Portionen