# Momos von André Marty

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Zimt, Koriander, Salz, Kardamon, Pfeffer

| | |
|---|---|
| 3.1 Liter Wasser | |
| 625 g Mehl | |
| 300 g Zwiebel | |
| 10 Stück Knoblauchzehen | |
| 100 g Ingwer | |
| 250 g Butter | |
| 1.0 kg Spinat | Blattspinat TK |
| 600 g Kartoffeln | |

Teig: Mehl und Salz in eine Schüssel geben, mischen, eine Mulde formen. Wasser in die Mulde giessen. Zu einem geschmeidigen Teig kneten. In Folie gewickelt 2 Stunden ruhen lassen.

Füllung: Alle Zutaten gut mischen, kräftig würzen.

Teig in 2 Portionen teilen, mit Mehl 2-3 mm dünn auswallen. Rondellen ausstechen. Jeweils eine Rondelle in eine Hand nehmen, Rand mit wenig Wasser bestreichen. 1-2 TL Füllung in die Mitte geben, Teigränder rüschenhaft verschliessen, auf ein bemehltes Backpapier legen. Kurz vor dem Servieren Momos portionenweise auf einen gefetteten Siebeinsatz legen, im Dampf 10-12 Minuten dämpfen.