

# Samosa

von DIEküche

Mengen für 10 Personen

Quelle: Piiip-Style

Tags: Vegetarisch, benötigt Backofen

Gewürze: Curry mild, Pfeffer, Salz, Kümel

1.0 kg Kartoffeln    Alle Zutaten fein schnitzeln und in einer grossen Bratpfanne anbraten. Anschliessend etwas abkühlen lassen und in die Teigtaschen füllen. Gefüllte Teigtaschen kurz in Bratpfanne anbraten / frittieren und dann im Backofen warmhalten.

---

3.0 Stück Pepperoni

---

1.0 kg Steinpilze

---

2.0 Stück Zucchini

---

100 g Chilischoten

---

210 g Rote Currypaste

---

3.0 Stück Tomaten

---

400 g Erbsen

---

2.0 Stück Zwiebeln

---

2.0 Stück Knoblauchzehen

---

2.5 dl Kokosmilch

---

5 dl Erdnussöl