Samosa von DIEküche

Mengen für 22 Personen

Quelle: Piiip-Style

Tags: benötigt Backofen, Vegetarisch

Gewürze: Pfeffer, Salz, Curry mild, Kümel

2.2 kg Kartoffeln	Alle Zutaten fein schnätzeln 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.
6.6 Stück Pepperoni	
2.2 kg Steinpilze	
4.4 Stück Zucchetti	
220 g Chilischoten	
462 g Rote Currypaste	
6.6 Stück Tomaten	
880 g Erbsen	
4.4 Stück Zwiebeln	
4.4 Stück Knoblauchzehen	
5.5 dl Kokosmilch	
1.1 Liter Erdnussöl	