



# SAMOSA PASTETCHEN MIT GEMÜSEFÜLLUNG UND CURRYDIP



## QimiQ VORTEILE

- Füllungen bleiben länger saftig
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



25



mittel

## ZUTATEN FÜR 12 STÜCK

**125 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

**1 EL** Stärke, z.B. Maizena

**1** Eigelb

**200 g** Kartoffeln, gekocht

**100 g** Grüne Erbsen, gekocht

**100 g** Blumenkohl, gekocht

**5 g** Ingwerknolle, fein gehackt

**1 TL** Currypulver

Salz und Pfeffer

Chilipfeffer Pulver

Koriander, gemahlen

**2 Pkg.** Blätterteig

**1** Eiweiss, zum Bestreichen

**1** Ei(er), zum Bestreichen

## FÜR DEN CURRYDIP (OPTIONAL)

**125 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

**200 g** Naturjogurt

**2 EL** Currypulver

**2 EL** Mango-Chutney

Zitronensaft

Salz und Pfeffer

Zucker

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. QimiQ glatt rühren. Maizena und Eigelb dazumischen.
3. Kartoffeln, Erbsen und Blumenkohl untermengen und mit den Gewürzen abschmecken.
4. Füllung ca. 30 Minuten kühlen.
5. Teig laut Verpackungsanleitung vorbereiten. Je Packung den Teig in 6 Quadrate teilen und mit Eiweiss bestreichen.
6. Füllung darauf verteilen und zu einem Dreieck zusammenschlagen.
7. Mit einer Gabel den Teig gut verschliessen und mit Ei bestreichen.
8. Die Dreiecke aufstellen und die beiden äusseren Spitzen zusammendrücken. Wichtig: Mit einer Gabel ein paar Mal einstechen, damit der Dampf entweichen kann.
9. Im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen (falls notwendig, zwischendurch mit Folie abdecken).
10. Für den Currydip: QimiQ glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.