



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 Classic, ungekühlt

1 EL Maisstärke

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. Tante Fanny frischer Blätterteig

1 Eiweiß, zum Bestreichen

1 Ei(er), zum Bestreichen

FÜR DEN CURRYDIP (OPTIONAL)

125 g QimiQ Classic, ungekühlt

200 g Naturjoghurt

2 EL Currypulver

2 EL Mango-Chutney

Zitronensaft

Salz und Pfeffer

Zucker

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Stärke 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: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.