Linsensamosas

Zutaten

Für 4 Personen:

200 g Linsen

2 Lauchzwiebeln

3 milde Peperoni

1 TL Kurkuma

1 Zwiebel

Salz

¼ TL Kreuzkümmel

5 EL Mehl

1 Pk. Blätterteig

Öl

Zubereitung

---------- 1 ----------

Zwiebel, Lauchzwiebeln und scharfe Peperoni klein schneiden.

---------- 2 ----------

Linsen bissfest kochen, abtropfen und wieder in den Topf geben.

---------- 3 ----------

Gewürze, Zwiebeln, Lauchzwiebeln und scharfe Peperoni zugeben und vom Herd nehmen.

---------- 4 ----------

Mehl mit etwas Wasser dickflüssig mischen (zum Kleben des Blätterteigs)
Teig in Streifen schneiden und je 1 EL von der Füllung am Ende platzieren und zu einem Dreieck verschließen. (s. Sendung)

---------- 5 ----------

In einer Pfanne (1-2 cm hoch) Öl erhitzen, die Teigtaschen beidseitig ca. 2-3 Minuten braten, bis sie goldgelb sind. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Herausgeber
Hope Media Europe e.V.
Sandwiesenstraße 35, 64665 Alsbach-Hähnlein