



## Xenia kocht

Fragen, Ideen, Anregungen? -> [xenia@bluepingu.de](mailto:xenia@bluepingu.de)

Mehr Rezepte? -> <https://www.stadtgarten-nuernberg.de/gartenkueche/rezeptsammlung>

### Spargel Samosas

Samosas sind gefüllte Teigtaschen aus der indisch-pakistanischen Küche. Traditionell werden sie gerne mit Reste gefüllt. Curry vom Vortag übrig? In Teig eingepackt und frittiert. Lecker. Man kann die Dinger supergut mitnehmen. Sie sind also nicht nur eine prima Restverwertung, sondern auch gut, um sie auf Buffets zu packen, in Lunch-Boxen reinzulegen oder zu Picknicks mitzunehmen.

Der Teig wird mit Öl gemacht und ist, wenn er gut gelingt, glatt, geschmeidig, leicht ölig und elastisch. Er bekommt ganz schnell eine Haut, also trocknet an der Oberfläche an. Idealerweise lasst ihr ihn unter einem sauberen, leicht feuchten Küchentuch ruhen und nehmt immer nur so viel ab, wie ihr gerade verarbeitet. Da er elastisch ist, kann man die Samosas gerne üppig füllen und dann den Teig schön drüberziehen.

Das Rezept hier ist natürlich eine kleine Luxus-Schweinierei: mit Spargel gefüllt ist nun nicht indische Alltagsküche. Tatsächlich ist es aber sehr lecker. Ihr könnt jeden Spargel nehmen.

Tatsächlich auch Reste von einem Vortag-Spargel-Gericht. Als wir das Rezept im Kochkurs gemacht haben, war es sehr populär – also lasst euch drauf ein. Aber ihr könnt den Spargel auch gerne gegen andere Gemüse oder eben Reste austauschen.

Zu Samosas sind Dips sehr lecker. Eine Raita (ein Joghurt Dip) oder auch leckere süß-sauer-scharfe Chutneys.

#### Zutaten ca. 15-20 Stk

Teig

250g Mehl

½ TL Salz

150ml Wasser

3 EL Öl

Alles zusammen zu einem sehr elastischen Teig kneten. Kräftig und gut 5 Minuten kneten – dadurch entwickeln sich die Kleber-Eiweiße im Mehl und der Teig wird geschmeidig. Unter einem feuchten Küchentuch 30 Minuten ruhen lassen.

#### Füllung

200g Kartoffeln

125g weißer Spargel

125g grüner Spargel

20g Ingwer

1 TL Garam Masala

½ TL Kreuzkümmel

Salz





## Xenia kocht

Fragen, Ideen, Anregungen? -> [xenia@bluepingu.de](mailto:xenia@bluepingu.de)

Mehr Rezepte? -> <https://www.stadtgarten-nuernberg.de/gartenkueche/rezeptsammlung>

1. Die Kartoffel schälen, grob stücken und in Salzwasser garen, abgießen und dann grob stampfen.
2. Den weissen Spargel schälen, den Grünen Spargel ggf. im unteren Bereich schälen. In Scheiben oder Würfel schneiden und in Öl rösten.
3. Den Ingwer reiben und zusammen mit Garam Masala und Kreuzkümmel zum Spargel geben und anrösten. Alles zusammen zu den Kartoffeln geben und vermischen.
4. Mit Salz abschmecken.
5. Den Teig dünn ausrollen und Kreise ausstechen oder Vierecke zuschneiden. Füllung in die Mitte geben, zusammenklappen und den Rand mit einer Gabel fest zusammendrücken.
6. In einer Pfanne oder einem Topf Öl erhitzen und schwimmend ausfrittieren.

