



ORF extra

Samosas

ZEITBEDARF: 30 MINUTEN • VORBEREITUNG: 30 MINUTEN

FÜR 10 SAMOSAS

2 Bund Spinat
2 weiße Zwiebeln
Koriandergrün, gehackt
2 EL Olivenöl
100 g Frischkäse
5 runde Brick-Teigblätter (alternativ Filo- oder Yufka-Teig)
1 EL Butter, zerlassen
Salz
Schwarzer Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Spinat waschen und grob hacken.
2. Zwiebeln schälen und hacken. Koriander ebenfalls hacken.
3. Olivenöl erhitzen und die Zwiebeln anschwitzen.
4. Spinat zugeben und bei geringer Hitze zusammenfallen lassen.
5. Koriander einrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und abkühlen lassen.
6. Frischkäse unter die Spinatmasse mischen.
7. Backofen auf 180 °C vorheizen.
8. Brick-Teigblätter halbieren und mit der zerlassenen Butter bestreichen.
9. Auf das untere Ende jeweils einen Löffel Füllung geben und zu Samosas formen. Die Ränder mit etwas Wasser befeuchten und gut verschließen.
10. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
11. 15–20 Minuten goldbraun und knusprig backen.