

Momos

von André Marty

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Kardamon, Koriander, Salz, Zimt, Pfeffer

3.1 Liter Wasser

625 g Mehl

300 g Zwiebel

10 Stück Knoblauchzehen

100 g Ingwer

250 g Butter

1.0 kg Spinat Blattspinat TK

600 g Kartoffeln

Teig: Mehl und Salz in eine Schüssel geben, mischen, eine Mulde formen. Wasser in die Mulde giessen. Zu einem geschmeidigen Teig kneten. In Folie gewickelt 2 Stunden ruhen lassen.

Füllung: Alle Zutaten gut mischen, kräftig würzen.

Teig in 2 Portionen teilen, mit Mehl 2-3 mm dünn auswallen. Rondellen ausstechen. Jeweils eine Rondelle in eine Hand nehmen, Rand mit wenig Wasser bestreichen. 1-2 TL Füllung in die Mitte geben, Teigränder rüschenhaft verschliessen, auf ein bemehltes Backpapier legen. Kurz vor dem Servieren Momos portionenweise auf einen gefetteten Siebeinsatz legen, im Dampf 10-12 Minuten dämpfen.