

Samosa

von DIEküche

Mengen für 22 Personen

Quelle: Piiip-Style

Tags: Vegetarisch, benötigt Backofen

Gewürze: Salz, Kümel, Pfeffer, Curry mild

2.2 kg Kartoffeln Alle Zutaten fein schnitzeln und in einer grossen Bratpfanne anbraten. Anschliessend etwas abkühlen lassen und in die Teigtaschen füllen. Gefüllte Teigtaschen kurz in Bratpfanne anbraten / frittieren und dann im Backofen warmhalten.

6.6 Stück Pepperoni

2.2 kg Steinpilze

4.4 Stück Zucchini

220 g Chilischoten

462 g Rote Currypaste

6.6 Stück Tomaten

880 g Erbsen

4.4 Stück Zwiebeln

4.4 Stück Knoblauchzehen

5.5 dl Kokosmilch

1.1 Liter Erdnussöl