



## Linsen Dal mit Garam Masala

und würzigen Samosas

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

ZUBEREITUNG

### Linsen Dal mit Garam Masala

1 Zwiebel geschält in Würfel geschnitten, 700 g Linsen eingeweicht, 1 kg Tomaten aus der Dose geschält gehackt

**WIBERG Produkte:** 10 Knoblauch Scheiben, Erdnuss-Öl Ingwer gemahlen, Garam Masala indische Gewürzmischung, Ursalz pur fein, ca. 200 ml Veggies-Bouillon mit Ursalz

### Linsen Dal mit Garam Masala

Knoblauch Scheiben in Wasser aktivieren. Erdnuss-Öl erwärmen und Zwiebel sowie Knoblauch Scheiben darin anschwitzen. Linsen zugeben und mit den geschälten Tomaten aufgießen. Anschließend mit Ingwer, Garam Masala und Ursalz abschmecken. Ca. 20 Minuten bei schwacher Hitze kochen und immer wieder etwas Veggies-Bouillon zugeben.

### Samosa-Teig

450 g glattes Mehl, 220 ml Wasser

**WIBERG Produkte:** 6 EL Erdnuss-Öl, Curcuma gemahlen, Ursalz pur fein

### Samosa-Teig

Sämtliche Zutaten miteinander vermengen und zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten. Anschließend mindestens 1 Stunde kühl lagern.

### Samosa-Fülle

350 g Kartoffeln mehlig geschält, 250 g Erbsen, ½ Zwiebel in Würfel geschnitten, 1 Ei, Öl zum Frittieren

**WIBERG Produkte:** WIBERG BASIC Kartoffel Gewürzsatz, Erdnuss-Öl, Tandoori indische Gewürzzubereitung, Ingwer gemahlen

### Samosa-Fülle

Kartoffeln in Wasser mit WIBERG BASIC Kartoffel weich kochen. Erbsen blanchieren und grob pürieren. Zwiebel in Erdnuss-Öl anschwitzen, Kartoffeln zugeben und mit dem Stampfer zerkleinern. Die Erbsen untermischen und mit Tandoori und Ingwer abschmecken. Samosa Teig dünn ausrollen, befüllen und die Ränder mit Ei bestreichen. In die gewünschte Form falten und knusprig frittieren.

### Garnitur

Zwiebelsprossen, gebratene Kirschtomate

# WIBERG®

www.wiberg.eu  