

**Valentine** ⚡  
SWISS MADE

Rezept Nr.12

# GEMÜSE- SAMOSAS

Vorbereitet mit der TF3 von Valentine  
vom Küchenchef Philippe Ligrón





Valentine präsentiert ein Rezept vom Küchenchef Philippe Ligron

## REZEPT NR.12 GEMÜSESAMOSAS

### FÜR 4 PERSONEN

Zubereitungszeit	20 min
Backzeit	5 min

#### Zutaten

Butter	40 g
Teigblatt	4 Blätter
Kartoffeln	100g
Gemüse von Ihrem Kühlschrank	300g
Naturyoghurt	200g
Curry	2 Prise
Salz	1 Prise
Pfeffer	1 Prise
Frischer Koriander	1 Zweig
Chilischote	1 Stück

#### Nötiges Material

Valentine TF3 Friteuse

### ZUBEREITUNG



- Die verschiedenen Gemüsesorten sowie ein paar Korianderblätter waschen und in kleine Würfel schneiden, dann beiseite stellen.
- Die Kartoffelwürfel in etwas Butter anbraten ohne Farbe anzunehmen, dann das andere Gemüse, gehackter Koriander und Chili hinzufügen, gut würzen.
- Abkühlen lassen.
- Fügen Sie dem Gemüse etwas Joghurt hinzu um es zu binden, passen Sie die Würze an und dann auf die Seite stellen.
- Die Teigblätter in große Streifen schneiden und mit Butter bestreichen.
- Geben Sie am Ende jedes Streifens den Wert eines Teelöffels von dem Gemüse und machen Sie eine Dreiecksfalte, wie auf den Fotos gezeigt.



- In der TF3-Friteuse bei 180°C goldbraun frittieren.
- TIPP: Stellen Sie sicher, dass die Samosas an deren äusseren Seite in den Frittierkorb gelegt werden. Es hält besser und Sie können immer noch das Ende der Samosa mit etwas Eiweiß «kleben».
- Restlichen Joghurt mit Salz, Pfeffer und Gewürzen würzen und in eine Schüssel geben.
- Beides sofort servieren.

Guten Appetit!



## WUSSTEN SIE?

Als Zusammenfassung der Rezepte, die wir bisher gemeinsam entdeckt haben, nehmen uns die Samosas mit auf ihre planetarische reise. Sie sind überall zu finden: natürlich in der asiatischen Küche, vor allem aber in der indischen und persischen Küche.

Entlang der Gewürz- und Seidenstrasse, durch den Handelsaustausch oder kulinarischen Entdeckungen, haben die Samosas unser schönes Land erobert!

Vielleicht haben uns die Samosas mit ihren strukturellen Widersprüchen erobert, die für unsere Essensvorlieben essenziell sind: Knusprig und weich zugleich!

Vielleicht haben die Samosas auch Erfolg, indem sie einfach zuzubereiten und mit den verfügbaren lokalen Produkten einfach zu garnieren sind; diese lokalen Produkte welche wir so bevorzugen!

Guten Appetit!

Philippe Ligron