Samosa „vegi" mit Minzdip

Zutaten für ca. 12 Stück:

Filoteig:

250	g	Mehl, glatt
125	ml	Wasser
3	EL	Öl
		Salz

oder 300 g Filoteig

Fülle:

600	g	Kartoffeln
2	EL	Sesamöl
1	TL	Curry
½	ST	Chilischote, ohne Kerne oder MIT
½	TL	Garam Masala
100	g	Blattspinat
100	g	Paprikaschote rot, in kleine Würfel
5	g	Koriandergrün

Für den Dip:

250	g	Sojajoghurt (Joghurtalternative)
1	TL	Agavendicksaft
½	Bd	Minze, gehackt
		Salz und Pfeffer

Herstellung:

1. Mehl, Öl, Wasser und Salz vermengen und zu einem glatten Teig kneten. 30 Minuten zugedeckt bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
2. Inzwischen die Kartoffeln weichkochen, schälen und grob reiben.
3. Öl in einer Pfanne erhitzen und alle Gewürze darin bei mittlerer Hitze etwa eine Minute anrösten.
4. Den Blattspinat ausdrücken, in kleine Würfel schneiden und mit den Kartoffeln und Paprikawürfel zu den Gewürzen hinzufügen und eine Minute mit braten. Die Füllung salzen, vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
5. Den Teig in zwölf Portionen teilen und zu Kugeln formen. Auf der Arbeitsfläche jeweils zu Kreisen von 15 cm Durchmesser ausrollen, ausstechen - einen Esslöffel Füllung darauf geben und zusammenklappen. So entstehen gefüllte Teigtaschen.
6. In einem Wok reichlich Öl erhitzen und die Teigtaschen von jeder Seite knusprig goldbraun ausbacken.