



## Süßkartoffeltaschen mit Kräuterdip

Zutaten für 5 Personen:

Der Teig

250	g	Weizenmehl
120	ml	Wasser
40	ml	Sesamöl
1	Msp.	Kurkuma
		Salz

Die Fülle:

200	g	Süßkartoffel, geschält, gedämpft und passiert
1	TL	weißer Sesam
1	TL	schwarzer Sesam
1	EL	Erdnussöl
1	EL	Fruchtcurry, z.B. Mangocurry im Glas
		Salz, schwarzer Pfeffer frisch gemahlen

Frittieröl zum Ausbacken

Der Dip:

250	ml	Sojajoghurt
1 / 2	St.	Chilischote, entkernt
2	EL	Koriandergrün, grob gehackt
		Zitronensaft, Salz

Herstellung:

1. Für „Hülle“ alle Zutaten zu einem glatten Teig abarbeiten, mit einer Klarsichtfolie abgedeckt und für ca. 20 Minuten rasten lassen.
2. Für die Fülle die passierten Süßkartoffeln mit den Sesamsamen, Erdnussöl, dem Fruchtcurry vermengen und mit Salz bzw. Pfeffer gut abschmecken.
3. Den Teig dünn ausrollen (Nudelmaschine) und mit einem 8 cm Ausstecher ausstechen.
4. Fülle mit einem Teelöffel auf den Teig mittig geben, den Rand mit Wasser befeuchten, einschlagen und gut andrücken.
5. In heißem Frittieröl knusprig ausbacken.
6. Für den Dip alle Zutaten miteinander vermengen und mit Zitronensaft und Salz gut abschmecken.