

## Blätterteig Samosas mit Mango-Minz-Feigen-Chutney



Vegane Blätterteig Samosas mit Mango-Minz-Feigen-Chutney aus frischen Zutaten.

### Zubereitung:

Wir beginnen mit dem Chutney und würfeln dazu den Ingwer (ca. 1 cm) und die Schalotte. Chili entkernen und in feine Streifen schneiden. Mangostücke in 1/2 cm kleine Würfelchen schneiden (Mangosaft aufheben!). Feigen platt drücken und ebenfalls fein würfeln. Minzblätter von den Zweigen entfernen und zerhacken. Zunächst 2 TL Alsan in einen Topf geben und erhitzen. Dann die Schalotten, die Chili und den Ingwer hinzugeben und kurz anrösten. Jetzt die Mangos und die Feigen hinzugeben, kurz anbraten und dann mit einem guten Schuss Vanille-Ingwer-Balsamico ablöschen. Dann je nach gewünschter Konsistenz Mangosaft hinzufügen. Das Ganze mit Garam Masala, Zimt, Vanille, einer Prise Salz und etwas Agavendicksaft abschmecken und kurz einköcheln lassen und dann Beiseite stellen.

Für die Samosas ein 1-2 cm großes Ingwerstück fein hacken. Kartoffeln schälen und in feine Würfel schneiden. Möhren schälen und ebenfalls in kleine Stücke schneiden. Blumenkohlröschen so zerteilen, dass ganz feine Krümel entstehen. Nun den Backofen vorheizen auf ca. 180°C (Umluft). 1 großen EL Alsan in einer Pfanne erhitzen und Ingwer sowie Koriander, Kreuzkümmel, Kurkuma, Zimt, Nelken hinzugeben und kurz anrösten. Dann die Kartoffelstücke hinzugeben und für ca. 5 Minuten unter mehrfachem Rühren garen. Nun Karottenstücke, feine Blumenkohlkrümel sowie einige EL Wasser hinzufügen. Pfanne abdecken und für erneut für 5 Minuten köcheln lassen. Abschließend die Erbsen für nochmals ca. 3 Minuten hinzugeben. Jetzt die gesamte Füllung mit Agavendicksaft, Salz, Pfeffer sowie den bereits verwendeten Gewürzen nach Belieben abschmecken.

Aus dem Blätterteig nun mehrere Quadrate schneiden und etwas der Füllung in die Mitte geben und dann zusammenklappen, so dass Dreiecke entstehen und an den Enden mit der flachen Seite einer Gabel festdrücken. Die Samosas nun für ca. 12-15 Minuten im Ofen backen.

Abschließend nun die feingehackten Minzblätter unter das Chutney rühren und dann zu den Samosas servieren!

### **Zutaten für 4 Personen:**

- veganen Blätterteig
- 1/2 Packung Tiefkühlerbsen
- 2 Möhren
- 2 Kartoffeln
- 1/2 kleiner Blumenkohl
- Agavendicksaft
- 2-3 cm Ingwer
- 1/2 TL Koriander
- 1 TL Kreuzkümmel
- 1/2 TL Kurkuma
- Zimt
- 1/4 TL gemahlene Nelken
- Alsan (vegane Butter)
- Pfeffer, Salz
- 1 Dose Mangos
- 2-3 getrocknete Feigen
- 1 Bund frische Minze
- 1 Schalotte
- 1 rote Chili
- Vanille-Ingwer-Balsamico
- frische Vanille oder getrocknete Vanilleschoten (z.B. in einer Mühle)
- Garam Masala
- Salz

Zubereitungszeit: 90 Minuten

**docbears.de** wünscht einen guten Appetit!