

# Chästchuchi



## Samosas mit Tilsiter

*Für 4 Personen als Hauptgang  
Für 12 Personen als Apéro  
Vor- und Zubereitungszeit: 1 Stunde*

### Zutaten:

#### Füllung:

1–2 EL Öl  
1 Zwiebel  
Evtl. ½ Chilischote  
200 g Süsskartoffeln  
1 KL Zitronensaft  
1 KL Kurkuma  
½ KL Korianderpulver  
Evtl. wenig Kreuzkümmel  
Salz, Pfeffer  
100 g Tilsiter mild-aromatisch  
2 EL tiefgekühlte Erbsen

#### Samosas herstellen:

12 Reisblätter (für Frühlingsrollen)  
Wenig Öl  
1 Eigelb  
1 EL Rahm

### Zubereitung:

#### Füllung:

Öl in einer Bratpfanne erhitzen, Zwiebel fein hacken, Chilischote fein schneiden, beides in Pfanne geben und kurz andünsten. Süsskartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und ebenfalls dazugeben. Zugedeckt ca. 10 Minuten dünsten. Zitronensaft hinzugeben, alles würzen und etwas abkühlen lassen. Tilsiter mit der Bircherraffel fein reiben, mit den Erbsen zur Süsskartoffelmasse geben und gut mischen.

#### Samosas herstellen:

4 Reisblätter ausbreiten und mit Öl bestreichen. Dann je 1 EL Füllung auf die untere Hälfte geben und die Reisblätter zu Samosas falten. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Vorgang wiederholen, bis die Füllung aufgebraucht ist. Öl, Eigelb und Rahm mischen und die Samosas damit bestreichen.

#### Backen:

Im auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorgeheizten Ofen ca. 10 bis 15 Minuten backen.

#### Tipp:

*Dazu passt ein frischer saisonaler Salat.*

Rezeptkreation und Autorin:  
@Andrea Schwyn