



Sambusa

Afghanische Teigtaschen von Hajerah, Kita

Zutaten

Zutaten für 12 Stück

- 2 mittelgroße Kartoffeln
- ½ Glas geschälte Kichererbsen
- 250 g Hackfleisch
- 2 mittelgroße Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 5–6 Stiele frischer Koriander
- Salz und Pfeffer
- Öl
- TK Blätterteig (12 Stücke)

Zubereitung

1. Kartoffeln in kleine Würfel schneiden und in Salzwasser weich kochen. Geschälte Kichererbsen ebenfalls in Salzwasser ca. 5 Minuten kochen.
2. Zwiebeln klein schneiden. Die Zwiebeln und das Hackfleisch mit etwas Öl anbraten. Knoblauch zerdrücken und dazugeben.
3. Weich gekochte Kartoffelwürfel, Kichererbsen und Fleisch vermengen. Alles mit Salz, Pfeffer und Koriander würzen.
4. Backofen auf 200 Grad vorheizen. Blätterteigstücke einzeln ausbreiten und jeweils etwas Fleischfüllung darauf geben. Eine Seite des Teiges über die andere klappen, sodass ein Dreieck entsteht. Seitenränder mit einer Gabel zusammendrücken.

Die Teigtaschen bei 200 Grad 30 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.