

# Samosas aus Karottentortillas mit Kichererbsen-Kürbisfüllung



**VOLL  
LECKER!**

## Zutaten: für 10 Portionen

20	Beetgold Tortillas Karotte	4 TL	Gemüsebrühepulver
160 g	Lauch (ohne Grün)	4 TL	Currypulver
8 TL	Kokosöl	100 g	Granatapfelkerne
800 g	Kürbis	220 g	Fetakäse (vegan)
600 g	Kichererbsen aus der Dose	4 TL	Maisstärke
600 ml	Kokosmilch aus der Dose	4 EL	Olivenöl oder Rapsöl
			Salz, Pfeffer

## Zubereitung

- Für die Kichererbsen-Kürbisfüllung den Lauch in dünne Ringe schneiden. Kürbis waschen, falls gewünscht die Schale entfernen und in kleine Stücke schneiden.
- Kokosöl in einer Pfanne erhitzen. Kürbisstücke darin kurz anbraten. Lauchringe hinzugeben und ebenfalls kurz anbraten. Kichererbsen, sowie Gemüsebrühepulver und Currypulver hinzugeben und mit Kokosmilch ablöschen. Mit geschlossenem Deckel und bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. köcheln lassen, bis der Kürbis bissfest gekocht ist. Von der heißen Platte nehmen.
- Fetakäse mit den Händen zerbröseln und gemeinsam mit den Granatapfelkernen zu den restlichen Zutaten geben.
- Maisstärke mit ein paar Tropfen Wasser zu einem Kleber anrühren.
- Karottentortillas vierteln. Die beiden Ecken der runden Seite jeweils auf die gegenüberliegenden Seiten klappen, sodass eine kleine Tasche entsteht. Mit dem „Maisstärkekleber“ befestigen. Diesen Vorgang mit allen Tortillavierteln wiederholen.
- Je 1 EL des Kürbis-Kichererbsen Currys in die Wraptaschen füllen. Die Ecke der Tasche mit etwas Stärkekleber bepinseln, nach unten klappen und fest drücken. Mit allen Taschen wiederholen.
- Die fertigen Samosas mit Olivenöl bepinseln und in einer Pfanne von beiden Seiten kurz anbraten. Gemeinsam mit der restlichen Füllung oder einem Dipp nach Wahl servieren