

INDISCHE SNACKS

Zutaten für Veg-Puff (12 Stück)

- 1 Packung Blätterteig
- 3 Zwiebeln
- 6 Kartoffeln
- 2 Karotten
- 1 Schale Erbsen
- Salz (je nach Geschmack)
- Pfeffer (je nach Geschmack)
- 2 Priesen Kurkuma
- halber tl Korianderpulver
- Öl



Zubereitung

1. Das Gemüse waschen, schälen und klein schneiden.
2. In einer Pfanne, Öl rein gießen und das klein geschnittene Gemüse in der Pfanne braten und Salz, Pfeffer und Korianderpulver dazu geben.
3. Nachdem man das Gemüse gebraten hat, nimmt man den Blätterteig und teilt ihn in 12 quadratische Formen.
4. Das gebratene Gemüse in die 12 Stücke verteilen und den Blätterteig mit dem Gemüse schließen.
5. Die Ränder vom Blätterteig mit Wasser fest zuleben, so das kein Gemüse rausquillt
6. Den Blätterteig in den Ofen reintun.

Ober- und Unterhitze: 200 °C

Bauchzeit: 12 - 15 min