

R e z e p t

# SAMOSAS





# SAMOSAS

mit Ziegenkäse, Rucola  
und getrockneten Tomaten



Kontributor: **TEFAL**

## Zutaten

- 3 Blätter Brickteig
- 90 g Ziegenkäse
- gesalzene Butter
- 6 getrocknete Tomaten
- Eine Handvoll Rucola



**TIME**  
19 Minuten



**SERVING**  
6 Personen



**KATEGORIE**  
Entrée



**AUSGABE**  
sisterMAG46

- SCHRITT 1** Schneidet die Brickteig-blätter in 6 Streifen. Gebt je ein Stück des Ziegenkäses und eine getrocknete Tomate auf jeden Streifen, bedeckt ihn mit Rucola und faltet ihn zu einer Samosa, wobei ihr den Rucola nach und nach in die Teigtasche schiebt. Wiederholt diesen Schritt.
- SCHRITT 2** Stellt sicher, dass die Enden des Teigstreifens einander-gut überlappen, damit sich die Samosas beim Garen nicht öffnen.
- SCHRITT 3** Gebt die Samosas in die ACTIFRY und schließen Sie den Deckel.
- SCHRITT 4** Befolgt die angegebene Garzeit. MODUS 4 – Teig-rollen, Dauer: 19 MIN.

