

Zutaten

- 100 g Rinderhackfleisch
- 1 Schalotte, fein gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, zu einer Knoblauchpaste verarbeitet
- 1 Prise gemahlener Zimt
- 20 g Pinienkerne, geröstet
- Frühlingsrollenteig
- Salz, Pfeffer, Olivenöl

Fingerfood, Vorspeise

Samosas

Entdecken Sie unser köstliches Samosa-Rezept mit Rinderhackfleisch. Jetzt nachkochen und orientalische Genüsse erleben! | Kochateliers

So wird’s gemacht:

1. Rinderhackfleisch in Olivenöl anbraten, würzen, dann die Schalottenwürfel, Knoblauch hinzugeben. Bei niedriger Hitze 5 Minuten weitergaren. Die Pinienkerne und Zimt hinzugeben. Den Frühlingsrollenteig in lange Bahnen schneiden und darin das Hackfleisch einwickeln. In Pflanzenöl von beiden Seiten knusprig braten.